

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: landesbibliothek(at)ooe.gv.at

Telephone: +43(732) 7720-53100

dicke süße Sahne, wie bei der ungekochten Crème, langsam unter stetem Rühren zum Zucker und schlägt sie dann, nachdem sie bis dahin ganz kalt gestanden hatte, an kühlem Orte mit einem Schneebesen zu festem Schaum. Kurz vor dem Umrichten thürmt man die steife Sahne bergartig auf, streicht sie mit einem Messer glatt, streicht grobkörnigen Zucker darüber und garnirt sie mit eingezuckerten Apfelsinenstückchen. Bei allen diesen aus Schlagfahne bereiteten Crèmes ist es Hauptbedingung, daß die Sahne vorzüglich ist und vor dem Schlagen schon einige Zeit sehr kalt gestanden hat; auch muß sie im Kalten geschlagen und bis zum Serviren so kalt als möglich hingestellt werden. Das Letztere müssen alle Crèmes, auch die gekochten, weil sie ganz durchkühlt am wohlschmeckendsten sind.

Ingredienzien: 3 Apfelsinen. 125 Gr. Zucker.  $1\frac{1}{8}$  Liter Sahne.

### 939. Schlagfahne mit Grahambrod.

Das Grahambrod, welches mindestens einen Tag alt sein muß, wird auf dem Reibeisen fein gerieben, dann mit gesiebtem Zucker vermischt und zuletzt unter die schon steif geschlagene Sahne gezogen. Diese Crème wird ebenso wie die vorige bergartig sehr hoch ange richtet, glatt gestrichen und danach kurz vor dem Serviren mit fein gebröckelten Makronen bestreut.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{8}$  Liter Sahne. 125 Gr. Zucker. 3 Hände voll Brodkrumen.

### 940. Geschlagene Sahne mit Frucht.

Schon des hübscheren Aussehens wegen nimmt man hierzu am liebsten eine rothe Frucht und es eignen sich Walderdbeeren oder Himbeeren zu dieser Crème ganz vorzüglich. Man reinigt sie von allen Blättchen und sonstigen Unreinlichkeiten, überstreut sie mit Zucker und mischt sie danach mit der steif und fest geschlagenen Sahne. Man kann die Erdbeeren oder Himbeeren auch durch ein Sieb reiben, sie dann mit Zucker bestreuen und hiernach unter die Sahne mischen; wenn man größere Früchte, als z. B. Pflirsiche, Aprikosen und dergleichen dazu verwenden will, müssen sie entweder zuvor in kleine Stückchen geschnitten oder durch ein Sieb gerieben werden.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{8}$  Liter Sahne. 250 Gr. Zucker. 1 Liter Erd- oder Himbeeren.

### 941. Geschlagene saure Sahne.

Gute saure, noch nicht zu alte Sahne läßt sich ebenso schlagen, als dicke süße Sahne, nur muß man mehr Zucker hinein thun.

Ingredienzien: 1 Liter Sahne. 250 Gr. Zucker.