

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](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Ingredienzien: 1 Orange. 125 Gr. Zucker. 4 Eigelb.
1 Schoppen Sahne.

945. Citronen=Crème.

Man bereite auf folgende Art eine heiße Limonade: Der Zucker wird an einer Citrone so lange hergerieben, bis die gelbe Schale derselben sich an den harten Ecken des Zuckers angefest hat, wonach dieser dann, nebst dem Saft von 3 Citronen in kochendes Wasser gegeben wird. Diese Limonade wird in einer Casserole über ganz kleinem Feuer, nachdem man kurz zuvor die gut gequirkten Eidotter hineingethan hatte, so lange schäumig geschlagen, bis sie dick wird. Dann zieht man sie vom Feuer fort, sie unausgesezt, bis sie etwas verfühlt ist, immer weiter schlagend, wonach man die Crème in kleine Hentelgläser füllt und sie vollends erkalten läßt. Die Limonade mußte natürlich, als die Eidotter dazu gegeben wurden, auch tüchtig geschlagen werden.

Ingredienzien: 200 Gr. Zucker. 2 Schoppen kochendes Wasser. 3 Citronen. 8 Eigelb.

946. Citronen=Crème au bain maris.

Nachdem man zwei Citronen auf Zucker abgerieben hat, wodurch er natürlich gelb geworden ist, schabt man die gelben Stellen mit einem Messer wieder ab und nezt den abgeschabten Zucker mit dem Saft von 5 Citronen, gießt dann einen halben Liter Wasser, von welchem man so viel Flüssigkeit, als die Citronensäure beträgt, zurückgelassen hatte, sowie den übrigen Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Kartoffelmehl und die stark gequirkten Eier dazu, schlägt dies Alles 15 Minuten lang recht schäumig, gießt es dann in eine vorbereitete Form, stellt diese in kochendes Wasser, das Ganze auf ein kleines Feuer und schlägt es nun mit einer Drahruthe, bis die Masse einen dichten festen Schaum bildet. Wirklich kochen, dürfen alle die Crèmes nicht, man muß deßhalb Acht haben, wenn keine größern Blasen mehr aufsteigen und das Ganze einem dichten Schaum gleicht, daß man sie dann rasch vom Feuer fortnimmt und in ein kaltes Geschir schüttet, wonach man sie noch vorschriftsmäßig weiter schlägt, bis sie abgekühlt ist.

Ingredienzien: 2 Schoppen Wasser. 400 Gr. Zucker. 5 Citronen. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Kartoffelmehl. 7 Eier. 3 Eidotter.

947. Crème von Caramel.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ Schoppen süße Sahne, gießt dann nach Geschmack Rosen- oder Orangenblüthen-Wasser dazu und stellt sie hier- nach vorläufig bei Seite. Inzwischen hat man auch den Zucker mit