

## **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

2 Löffel voll Wasser so lange gekocht, bis er eine rothblonde Farbe angenommen hat, in welcher Zeit man ihn öfters rühren mußte; zu diesem gießt man noch 1 Obertasse voll Wasser und läßt ihn damit sich ablösend kochen. Nach einer Weile thut man  $\frac{1}{2}$  Tasse voll kochende Sahne daran, rührt alles gut, bis es wieder kocht und schüttet es dann zu der nun kalt gewordenen, mit Rosenwasser gewürzten Sahne. Nun quirlt man die Eidotter mit dem Kartoffelmehl schäumig, gibt sie zu der übrigen Masse und nachdem das Ganze glatt unter einander gequirlt ist, schüttet man es in eine Form, stellt es mit dieser in kochendes Wasser und schlägt es über schwachem Feuer, bis es zu einer dick schäumigen Crème geworden ist. Nicht mehr kochend heiß, nachdem man sie bis dahin immer geschlagen hatte, füllt man die Crème in eine Glasschale und läßt sie erkalten. Beim Serviren garnirt man sie, je nachdem, mit Rosenblättern oder Drangenblütthen. Wenn man es haben kann, so ist eine große Verbesserung dieser Speise, wenn man die Sahne, anstatt sie mit dem betreffenden Wasser zu würzen, mit frisch gepflückten Rosenblättern oder Drangenblütthen aufkocht und sie bis zum Kaltwerden damit fortstellt, wonach sie dann zum fernern Gebrauch durch ein Sieb gegossen werden muß.

Ingredienzien: 125 Gr. Zucker. Wasser. 1 Liter Sahne. Rosenwasser nach Geschmack. 8 Eidotter.  $1\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Kartoffelmehl.

#### 948. Ananas-Crème.

Nachdem von einer reifen Ananas die harten Spitzchen alle fortgeschnitten sind, reibt man sie auf einem Reibeisen fein, es so einrichtend, daß das Durchgeriebene gleich in  $\frac{1}{2}$  Liter kaltes Wasser, welches mit dem Saft einer mittelgroßen Citrone gemischt ist, hineinfällt. Nachdem dies  $\frac{1}{2}$  Stunde fest zugedeckt gestanden hat, reibt man es durch einen Sieb über eine Mischung von Eiern mit Zucker und Kartoffelmehl, stellt es dann, wie die vorige Crème, in kochendes Wasser und behandelt sie auch ferner ebenso, wonach sie dann in Crémegläser gefüllt erkalten muß. Beim Serviren belegt man jedes Gläschen mit einem Schnitzchen überzuckerter Ananas.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{8}$  Pfd. Ananas. 1 Citrone. 1 Liter Wasser. 250 Gr. Zucker. 6 Eier. 4 Eidotter.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Kartoffelmehl.

#### 949. Proletariats-Crème.

Die Eier werden mit dem Kartoffelmehl, dem Zucker, geriebener Citronenschale und etwas Milch schäumig gequirlt und dann unter tüchtigem Schlagen in die kochende Milch gegossen. Man