

## **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

vertiefte Glasschüssel, streut zerbröckelte Makronen und Zucker darauf, schüttet dann die gefochte Crème darüber, belegt diese mit Obstgelee, deckt über das Ganze die Schlagjahne und garnirt sie, nachdem sie mit einem Messer glatt gestrichen ist, mit kleinen Makronen und Obstgelee, streut auch noch grob gestoßenen Zucker darüber.

Ingredienzien: 10 große Aepfel. Die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone. 250 Gramm Zucker. 1 Schoppen Sahne. 3 Eier. Schlagjahne. Makronen. Obstgelee.

### 952. Crème von gebratenen Aepfeln.

Recht gute weinfäuerliche Aepfel werden sauber abgeputzt, auf einen Bogen Papier in den gut geheizten Ofen gelegt und dann gebraten; man muß, damit die Aepfel überall gleichmäßig weich und gut werden, sie öfters wenden. Hiernach nimmt man ihnen so dünn als möglich die Schale und das Kerngehäuse und zerreibt nun das Aepfelfleisch zu einer schäumigen Masse, gibt gestiebten Zucker, Citronensäure und geriebene Citronenschale dazu und mischt sie hiernach mit Eierschnee und Schlagjahne. Die Crème muß steif schäumig sein, wird dann in einer Glasschüssel angerichtet und mit geriebenem Grahambrod und Zucker bestreut.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll geriebene Aepfel. 2 Eiweiß. 1 große Untertasse voll Schlagjahne. 1 Citrone. 200 Gr. Zucker.

### 953. Stachelbeeren=Crème.

Grüne, unreife Stachelbeeren werden abgeputzt, gewaschen und mit Zucker weich und breilig gekocht, wobei man 1 Hand voll geriebenes Brod hineinstreut. Dann kocht man eine Crème nach Nr. 951; bereitet auch Schlagjahne und verfährt im Uebrigen, wie bei der gemischten Crème angegeben ist, nur daß hier das Stachelbeermus für das Aepfelmus eintritt.

Ingredienzien: 1 Schoppen von der Crème Nr. 951. Schlagjahne. 1 Liter Stachelbeeren. 250 Gr. Zucker.

### 954. Stachelbeeren=Crème mit Sahne.

Ebenfalls grüne, unreife Stachelbeeren werden abgeputzt, zwischen trockenen Tüchern abgerieben, in einen Napf gefüllt und mit diesem in kochendes Wasser gestellt. Das Wasser muß stark kochend erhalten werden, damit die Stachelbeeren ganz und gar zu Mus kochen, welches man dann durch ein Sieb streicht. Nun schlägt man dicke süße, vorher kalt gestandene Sahne zu steifem Schaum, während dem man nach und nach das Stachelbeermus und den gestiebten Zucker dazu gibt. Diese Crème ist mühsam zu schlagen,