

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

kostet sehr viel Zucker, ist aber dann auch herrlich erfrischend; sie wird in kleinen Gläsern servirt. Wer nicht Eis hat, um die Crème darauf erkalten zu lassen, der thut gut, die Schlagsahne kurz vor dem Gebrauch erst zu bereiten, selbst da, wo sie nur als Garnitur für andere Crèmes gebraucht wird.

Ingredienzien: 1 Schoppen Stachelbeeren. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Schlagsahne. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

955. Mandel=Crème.

Die Mandeln werden geschält, in kaltem Wasser abgespült, getrocknet und dann auf dem Reibeisen gerieben. Inzwischen hat man die Sahne mit dem Zucker gekocht und die geriebenen Mandeln während dem eingeschüttet, mit welchen man die Sahne noch bis zu $\frac{3}{4}$ ihres ursprünglichen Quantums einkochen läßt. Dann zieht man sie vom Feuer und schlägt sie nun tüchtig mit der Drahtruthe, nach 2 Minuten den steifen Schnee der Eier dazu thugend; natürlich setzt man auch hier das Schlagen stetig fort, bis die Crème verfühlt ist. Dann füllt man sie in eine Glaschüssel, läßt sie erkalten und garnirt sie beim Anrichten mit gebrannten Mandeln und Mandelfilets.

Ingredienzien: 180 Gr. Mandeln. $\frac{3}{4}$ Liter Sahne. 200 Gr. Zucker. 8 Eiweiß.

956. Citronen=Crème mit Sahne.

Die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, gesiebter Zucker, Maizena und Eidotter vermischt man gut, quirlt dann Alles mit der Sahne klar, stellt es hiernach auf schwaches Feuer und schlägt es mit der Schaumruthe, bis es dicht vor dem Kochen ist und anfängt dick zu werden. Dann nimmt man die Crème vom Feuer fort, sie immer weiter schlagend, gibt nach 2 Minuten den Eierschnee und danach die Citronensäure daran. Etwas abgekühlt füllt man sie in eine Assiette, um sie vollends darin erkalten zu lassen. Als Garnitur passen Biscuits und Matronen.

Ingredienzien: 1 Citrone. 1 Schoppen Sahne. 8 Eidotter. 4 Eiweiß. 1 Löffel voll Maizena. 165 Gr. Zucker.

957. Apfelsinen=Crème.

Die Schale einer Apfelsine und einer halben Citrone werden an Zucker abgerieben, dann mit einem Messer vom Zucker wieder abgeschabt und mit dem Saft von 3 Apfelsinen und einer Citrone übergossen. Den andern Zucker kocht man mit der Sahne und dem mit etwas Sahne klar gequirkten Maizena auf, wobei die Sahne fleißig gerührt werden mußte; dieses fortsetzend zieht man die Masse