

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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

Bäckereien, Mehlspeisen, süße Speisen, Torten.

Apfelschnee.

- 5 bis 6 große Äpfel,
- 2 Eiweiß,
- 20 Deka Staubzucker,
- $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Äpfel, eine bessere Sorte, läßt man in der Röhre braten, entfernt dann die Schale und treibt sie durch ein Sieb. Diesem Püree mischt man 2 Eiweiß von recht frischem Eiern, den Staubzucker, ein wenig Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale bei und schlägt hierauf die Masse recht lang. Sie muß recht hoch und schaumig werden. Dann häuft man sie auf eine Glasschüssel und gibt eingekochtes Obst rings umher. Ist als nahrhafter Nachtisch sehr zu empfehlen.

Biskuitrolle.

- 3 Eier,
- 3 Eßlöffel Zucker,
- 3 Eßlöffel Weizenbrotmehl,
- 3 Eßlöffel Reismehl,
- 1 Kaffeelöffel Backpulver,
- Marmelade.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker recht flaumig ab, mengt das Mehl löffelweise bei, fügt dann den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu und zum Schluß das Backpulver. Diese Masse füllt man in ein mit Fett bestrichenen, kleineres Kuchenblech ein, läßt sie hell backen, bestreicht das Biskuit rasch mit gut verrührter Marmelade und rollt es ein.

Böhmische Dalken.

- 6 Eßlöffel Weizenbrot- oder Gerstenmehl,
- 4 Eßlöffel Weizenmehl,
- 2 Eier,
- 2 Deka Hefe,
- 3 Deka Butter,
- $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Zucker,
- $\frac{1}{8}$ Liter Milch,
- 1 Prise Salz,
- zirka 12 Deka Butter oder Fett.

Man bereitet aus der Hefe mit etwas Milch, Zucker und Mehl ein Dampfel und läßt es aufgehen. Nun gibt man das erwärmte Mehl beider Sorten in eine tiefe Schüssel, schlägt die Eidotter hinein, mengt die Milch, die zerlassene Butter, den Zucker und Salz dazu, schlägt dies mit dem Dampfel ab und mengt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. Diesen Teig läßt man an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann gibt man in jede Vertiefung des Dalkenmodells etwas Fett, läßt es heiß