

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

3 Löffel Zucker mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm Polenta, etwas Salz und 1 Messerspitze Backpulver und 2 Eierschnee gut ab, bäckt die Masse in 12 Dekka heißem Fett $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze in der Pfanne.

88. **Topsenschmarren.** Man verrührt $\frac{1}{2}$ Kilogramm Topsfen mit 4 Eidotter und $\frac{1}{4}$ Liter gutem, saurem Rahm, salzt, fügt etwas Mehl und den Schnee der 4 Eiweiße dazu, gibt dies in heißes Schmalz und behandelt ihn wie einen anderen Schmarren.

89. **Topsenschmarren (ohne Eier).** Man verrührt 300 bis 400 Gramm durch ein Sieb gestrichenen Topsfen oder weißen Käse mit einer kleinen Obertasse Milch (sonst saurer Sahne), etwas Salz, wenn der Schmarren süß sein soll, etwas Zucker, einigen Löffeln leichterwärmten Mehl und geriebener Semmel und einer Löffelspitze Backpulver. In der runden Pfanne wird Butter oder Schmalz siedend gemacht, der Teig hineingegeben und der Schmarren auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Wenn man den Schmarren im Ofen backen kann, so muß er gute Oberhize haben. Er wird beim Anrichten auf einer erwärmten Schüssel mit einer Gabel zerrissen und mit Zucker und Zimt bestreut.

90. **Feiner Topsenschmarren.** Auf $\frac{1}{2}$ Kilogramm Topsfen nimmt man 4 Eidotter und $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne, salzt etwas und mengt 160 Gramm Mehl hinein. Dann zieht man den Schnee der Eiweiß darunter, gibt beliebig noch Korinthen hinein und füllt die Masse in die Pfanne, in der Butter oder auch Schweineschmalz heiß gemacht wurde. Meist wird dieser Schmarren im Ofen lichtbraun gebacken, dann zerstoßen und überzuckert; doch läßt er sich ebenfalls auf offenem Feuer bereiten.

91. **Topsendalken.** Man treibt $3\frac{1}{2}$ Dekka Butter mit 2 Eier und 3 Dotter ab, gibt fein gerührten Topsfen,