

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

Rahmlosh

2 Eidotter werden mit 2 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt, dann werden $\frac{1}{8}$ l dicker Rahm, der feste Schnee der 2 Eiklar und 2 Eßlöffel Mehl eingemengt und weiter wie der Zitronenauflauf behandelt.

Griehauflauf

In $\frac{1}{4}$ l kochende Milch schüttet man etwas Salz und 40 g Grieh und läßt denselben dick einkochen. Aus 20 g Butter und 2 Eidottern macht man einen flaumigen Abtrieb, gibt 20 g Zucker, etwas fein gewiegte Zitronenschale, den ausgekühlten Grieh und den steifen Schnee dazu und bäckt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Griehpudding

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Packerl Puddingpulver, 35 g Grieh, Zucker oder Saccharin nach Geschmack.

Die Zutaten in ein wenig kalter Milch auflösen, in die kochende Milch einsprudeln, fortwährend rühren, bis ein dicker Brei ist. In mit kaltem Wasser ausgespülte Schalen füllen, nach dem Erkalten stürzen, mit Frucht-
saft oder verdünnter Marmelade servieren.

Zitronencreme

2 Eidotter werden mit 50 g Zucker schaumig gerührt, 1 Eßlöffel Zitronensaft und 1 Blatt weiße, in Wasser aufgelöste Gelatine eingerührt, zum Schluß der feste Schnee der 2 Eiklar dazugemischt und die Masse bis zum Gebrauche kaltgestellt. Statt Zitronensaft kann man auch Orangensaft, Apfelsaft oder Weißwein verwenden.

Zitronenschnee

Ein Blatt Gelatine wird in Wasser aufgelöst, mit einem Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Weißwein, 50 g Zucker vermischt und unter den steifen Schnee von 2 Eiklar gemischt.

Schodo

$\frac{1}{8}$ l Weißwein wird mit 2 Eidottern und 50 g Zucker über Dampf dick-schaumig geschlagen.

Getränke

Wasser mit Reischleim

50 g Reis werden gut gewaschen und mit 1 l Wasser langsam und lange gekocht. Das Wasser wird dann abgeseiht und dem Kranken gereicht.