

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

Butter, mischt die Masse gut durcheinander und rührt sie mit soviel geriebener Semmel durch, daß man einen weichen Teig erhält. Nachdem man denselben noch mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißer der 4 Eier vermischt hat, füllt man den Teig in eine butterbestrichene, mehlbestreute Form und läßt ihn im mäßig heißen Ofen 1 Stunde backen.

124. Zwiebelsuchen. 5—6 mittelgroße abgehäutete Zwiebeln schneidet man in feine Scheiben und läßt sie in Butter weich (aber nicht gelb) dünsten. Währenddessen bereitet man von 1 Pfd. Mehl (je zur Hälfte Weizenschrotmehl und Weizenmehl Nr. 1), 125 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch und 30 Gramm Hefen einen nicht zu festen Teig, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, schüttet ihn auf ein mehlbestreutes Brett, wirkt ihn gut aus und rollt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Bleche dünn aus, läßt ihn wieder aufgehen, bestreicht ihn gut mit Butter, belegt ihn mit den weichgedünsteten Zwiebeln und läßt ihn im gut geheizten Ofen gar backen. (Zu dem Hefenküß gibt man

Mandeln empfohlen, vermuthlich weil dadurch der Mandelgeschmack verstärkt wird; dies erreicht man aber auch, wenn man etwas mehr süße Mandeln nimmt. Die bitteren Mandeln nun (ebenso die Kerne der Pflaumen, Kirschen, Aepfel u. s. w.) enthalten Amygdalin, welches auf thierische Organismen nachtheilig einwirkt, wie durch Versuche mit verschiedenen Thieren erwiesen worden. Daher glaube ich im allgemeinen Interesse zu handeln, wenn ich die hierauf bezüglichen Mittheilungen eines besreundeten Chemikers nachstehend unverkürzt wiedergebe:

Amygdalin ($C_{20}H_{27}NO_{11}$) ist enthalten in den bitteren Mandeln, in den Kernen der Pfirsiche, der Aprikosen, der Pflaumen, in allen Theilen des Kirschlorbeer, der Vogelbeeren und der Amygdaleen. Nicht enthalten ist das Amygdalin in den süßen Mandeln.

Emulsin ist ein zu den Eiweißstoffen gehöriges Ferment, welches in den bitteren und süßen Mandeln enthalten ist.

Amygdalin zerfällt in Berührung mit Emulsin und Wasser in Bittermandelöl, Blausäure und Zucker. ($C_{20}H_{27}NO_{11} + 2H_2O = C_6H_5COH + HCN + 2C_6H_{12}O_6$.)

Aus diesem Grunde sind also die bitteren Mandeln, ebenso wie die anderen eingangs erwähnten Stoffe unter allen Umständen giftig. Blausäure als solche fertig gebildet findet sich in der Natur nicht vor.