

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

Schale einer Citrone, 6 Eigelb, eine Prise Salz und etwas Rahm gut zusammen, läßt es über Feuer mit $\frac{1}{2}$ Liter Sahne nur einmal aufkochen und rührt nach einer Weile den Saft von 2 Citronen und den Schnee der 6 Eier darunter.

239) **Crème von Rosen oder Fliederblüten.** Es wird 1 Liter Milch mit 30 Gramm Zucker, 1 Teller voll Rosenblätter oder 4 Fliederblüten nebst 1 Tasse feinstoßener Mandeln gekocht, 2 Eßlöffel Mehl, in Milch gequirkt, dazugethan und wenn es aufgeköcht hat, durch ein feines Sieb gegeben. Dann schlägt man 8 Eidotter, in Milch angerührt, dazu und hält die Masse unter starkem Umrühren bis kurz vor dem Aufkochen über dem Feuer.

240) **Milchspeise mit Chokolade.** 250 Gramm geriebene Chokolade läßt man mit 1 Liter Milch, etwas Zucker und einem Stückchen Vanille 5 Minuten über mildem Feuer kochen. Dann rührt man 10 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und einen Eßlöffel Stärkemehl hinzu, quirkt endlich das Ganze tüchtig durch, setzt es darauf vom Feuer ab und läßt es noch unter eine Weile fortgesetztem Quirlen abkühlen.

241) **Milchspeise mit Eiern.** $1\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 100 Gramm süßen Mandeln, 100 Gramm Zucker und 10 Eidottern unter fortwährendem Rühren durchgekocht; dann wird die Kasserolle vom Feuer genommen und die Masse mit dem steifen Schaum der 10 Eier durchgerührt. Wird erkaltet, gestürzt und mit Frucht-saft oder Milchsaucen gegeben.

242) **Milchspeise mit Kraftmehl.** Ein reichliches Liter Milch wird mit 60 Gramm Zucker und 24 gestoßenen Mandeln gekocht. Dann rührt man 80 Gramm Kraftmehl und fünf Eidotter mit etwas zurückgelassener Milch an und mit Obigem zusammen, läßt das Ganze durchkochen und füllt sie in eine Afsiette. Diese Speise kann nicht gestürzt werden.