

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

Brei, welchen man in den letzten Minuten mit 5 Eidottern abzieht und danach, indem man ihn weiter rührt, verkühlen läßt. Nun reibt man noch eine Citrone am Zucker ab, stößt diesen sehr fein, streut ihn über zu Sahne geriebene Butter und rührt dies Beides mit 6 Eidottern schäumig, mischt es dann mit dem inzwischen abgekühlten Brei und zieht zuletzt den Schnee der 6 Eier darunter. Diese Masse wird in eine Form gefüllt und in einem gut geheizten Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Man kann diese Speise auch statt mit dem Citronenwasser mit Milch kochen, sie schmeckt dann nicht so kräftig nach Citrone, ist überhaupt milder. Viele durchstechen auch die Citrone nicht und kochen sie mit der Schale, dies kann sich Jeder nach Geschmack und Belieben einrichten.

Ingredienzien: Wasser. 2 Citronen. 5 Eidotter. 6 ganze Eier. 125 Gr. Mehl. 125 Gr. Zucker. 120 Gr. Butter.

833. Mandel-Mehlspeise.

Nachdem man die Mandeln abgerührt hat, stoße man die Hälfte davon in einem Stein- oder Marmormörser mit Eigelb recht fein und reibe die andere Hälfte auf dem Reibeisen, mische beide Arten mit dem gestoßenen Zucker gut durcheinander und rühre danach das Gelbe von 10 Eiern, geriebene Semmel, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Das Zusammenrühren des Teiges muß eine halbe Stunde dauern, man darf immer nur wenig auf einmal dazu thun, und dies muß erst verrührt sein, ehe etwas Anderes hineingethan wird, nur der Eierschnee wird leicht und rasch durchgezogen. Hiernach füllt man das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es im mäßig geheizten Ofen gut $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Die Speise, welche sehr leicht und luftig ist, muß sehr vorsichtig gestürzt werden und wird mit Mandelmilch servirt.

Ingredienzien: 200 Gr. Mandeln. 2 Eidotter. 150 Gr. Zucker. 10 Eier. 2 Hände voll geriebene Semmel.

834. Mehlspeise von saurer Sahne.

Das Mehl wird mit der süßen Sahne auf langsamem Feuer zu einem Brei abgerührt, der, wenn er ganz steif ausgequollen ist, zum Erkalten in eine Schüssel gestürzt wird. Sodann schlägt man die Eidotter mit dem Zucker recht schäumig, gießt danach, während man immer weiter schlägt, die saure Sahne langsam dazu, mischt dies hierauf mit dem abgekühlten Brei, und wenn dies gut durcheinander gerührt ist, zieht man den Schnee der Eier, welcher sehr steif sein muß, darunter. Diese Mehlspeise muß dann sogleich in eine zugerichtete Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen