

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

905. Flammeri.

Man reibt die Schale einer Citrone an Zucker ab und läßt diesen mit der Milch sieden, zieht sie dann mit den zusammen gequirkten Eidottern und Kartoffelmehl, wozu man 2 Eßlöffel voll Wasser gethan hatte, ab, rührt dies noch eine Weile, füllt es danach in eine mit Wasser umgespülte Form und stellt es zum Erkalten hin. Dieser Flammeri wird auf eine Schüssel gestürzt, wenn er durchweg ganz kalt ist und dann mit einer Obstsaucе servirt.

Ingredienzien: 1 Liter Milch. 1 Citrone. 125 Gr. Zucker. 6 Eidotter. 60 Gr. Kartoffelmehl.

906. Flammeri von Stärke.

Die Milch wird mit dem Zucker, der fein abgeschälten Citronenschale und der Butter gekocht. Schon $\frac{1}{2}$ Stunde vorher hatte man sehr gute Stärke mit dem 5. Theile der Milch kalt übergossen und zum Aufweichen hingestellt, diese quirlt man nun klar, schlägt die Eier hinein und quirlt dann das Ganze, bis man das Eiweiß nicht mehr herauserkennet. Hiernach gießt man die Masse unter tüchtigem Rühren langsam, aber unausgesetzt fortgießend in die Milch und läßt sie einmal aufstoßen, zieht sie dann vom Feuer weg, rührt sie mindestens noch 10 Minuten, füllt sie nun in eine mit Wasser vorbereitete Form und stellt sie sehr kalt. Wer es eben haben kann, stelle die kalt zu servirenden Sachen auf Eis, je kälter sie stehen, um so größer ist ihr Wohlgeschmack; natürlich kann dies erst geschehen, wenn sie so weit abgekühlt sind, daß die Wärme dem Eise nicht mehr schädlich ist. Obiges Flammeri wird erkaltet auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Obstsaucе herungereicht.

Ingredienzien: $1\frac{1}{8}$ Liter Milch. 125 Gr. Zucker. 40 Gr. Butter. 1 Citrone. 80 Gr. Stärke. 5 Eier.

907. Flammeri mit Eierschnee.

Die Stärke wird zunächst mit einem kleinen Theile der Milch zum Auflösen hingestellt und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen. Wenn dies beinahe fertig ist, dann bringt man die Milch mit dem an einer Citrone abgeriebenen Zucker auf das Feuer, quirlt danach die Stärke gut durch und gießt sie nachdem an die kochende Milch, während man diese kräftig rührt. Die Stärke darf nur einmal aufpuffen, dann nimmt man sie vom Feuer und setzt das Rühren noch eine Weile fort. Inzwischen hat ein Anderer den Schnee fertig geschlagen und schüttet ihn, nachdem sie 5 Minuten vom Feuer fort ist, in die Speise, wo er nun mit einem Holzlöffel leicht durchgezogen wird. Hiernach wird das Flammeri in eine vorbereitete Form gefüllt, kalt gestellt und beim Anrichten auf eine Schüssel ge-