

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

stürzt und mit folgender Sauce servirt: Die Sahne wird mit Zucker und fein auf dem Reibeisen geriebenen Mandeln aufgekocht und dann mit Eidotter und in Sahne aufgelöster Stärke abgezogen. Diese Sauce muß so lange, erst rasch, danach langsam gerührt werden, bis sie beinahe kalt ist.

Ingredienzien: $1\frac{1}{8}$ Liter Milch. 125 Gr. Zucker. 1 Citrone. 100 Gr. Stärke. 8 Eiweiß. Zur Sauce: $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. 30 Gr. Mandeln. 80 Gr. Zucker. 8 Eidotter. 1 Theelöffel voll Stärke.

908. Flammeri mit Makronen.

Die Citrone wird an dem Zucker abgerieben und dann nebst einem Stückchen Butter in der Milch aufgekocht; die Stärke, welche in einem kleinen Theil der Milch kalt eingeweicht war, wird klar gequirlt und unter sehr kräftigem Rühren in die Milch gegossen. Hierauf nimmt man dieselbe vom Feuer fort und indem man immer weiter rührt, vereinigt man nach 2 bis 3 Minuten die Masse noch mit den in einem Löffel Wasser angequirlten Eidotter und zuletzt mit dem steif geschlagenen Eierschnee. Gleichzeitig mit dem Schnee gibt man klein gebröckelte Makronen in die Speise und wenn dies gut zusammen mit dem Holzlöffel aufgezogen ist, schüttet man sie in eine vorbereitete Form und stellt den Flammeri kalt. Er wird dann gestürzt mit einer Obst- oder Mandelsauce servirt.

Ingredienzien: 1 Liter Milch. 30 Gr. Butter. 100 Gr. Zucker. 1 Citrone. 80 Gr. Stärke. 6 Eier. 80 Gr. Makronen.

909. Flammeri von Sago.

Man bediene sich hiezu des Kartoffelsago, wasche ihn mit kaltem Wasser ab, stelle ihn dann mit kalter Milch auf das Feuer und lasse ihn mit Zucker und einem Streifen Citronenschale unter fleißigem Rühren gar kochen, zu welchem 15 Minuten Zeit erforderlich ist. Der dritte Theil hiervon wird nun in eine vorbereitete Form gefüllt, oberhalb recht glatt gestrichen und zum Erkalten auf Eis gestellt, während man den übrigen Sago lauwarm erhält. Wenn der in der Form abgekühlt ist, streicht man eine Lage Obstgelee oder Marmelade von rother Farbe darüber, legt hierauf wieder ein Drittheil Sago Speise und wenn diese erkaltet ist, nochmals Fruchtgelee und Sago darauf. Ganz erkaltet stürzt man diesen Flammeri auf eine Schüssel und servirt ihn, eine Sauce dazu ist nicht nothwendig.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. Sago. 1 Liter Milch. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. Obstgelee.

910. Flammeri von Gries.

Nachdem die Sahne aufgekocht hat, gibt man Citronenschale