

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

913. Flammeri von Kirſchen.

Die Kirſchen werden ausgeſteint, die Hälfte davon mit Zucker und Citronenſchale im Waſſer weich gekocht, während die andere Hälfte eingezuckert wird. Hiernach ſtreicht man die gekochten Kirſchen durch ein Sieb, läßt ſie gut abtropfen, kocht den durchgeſauenen Saft wieder auf, drückt die eingezuckerten Kirſchen etwas aus und gießt dieſen Saft noch zu den andern. Wenn er darauf wallend kocht, gibt man 125 Gr. Zucker, 60 Gr. auf dem Reibeifen geriebene Mandeln und den vorher blanchirtem Reiszgries unter fortwährendem Rühren dazu und läßt leſtern dick und weich kochen. (Es mußte für das angegebene Quantum Reiszgries $1\frac{1}{2}$ Liter Saft ſein.) Hiernach füllt man den Flammeri in die Form, läßt ihn erkalten und ſtürzt ihn dann auf eine große Schüffel. Jetzt ſchlägt man die Eiweiß mit 2 Löffel voll Puderzucker zu Schnee, überzieht mit dieſem den Flammeri, ſtreicht ihn mit einem Meſſer glatt und beſtreut ihn darauf mit den eingezuckerten Kirſchen. Der Flammeri darf keine Stelle haben, wo er nicht dick mit Eierschnee überzogen wäre und ſo ſtellt man ihn in einen ſehr heißen Ofen, auf einen gleichzeitig mit ihm eingeshobenen kalten Backſtein, woſelbſt der Schnee dann in wenigen Sekunden feſt wird und Farbe annimmt, ohne daß der Flammeri von der Wärme berührt wird. Dieſe ſehr wohlſchmeckende und dabei hüßlich ausſehende Speiße wird nachdem nochmals kalt geſtellt.

Ingredienzien: 2 Liter halb ſaure, halb ſüße Kirſchen. 250 Gr. Zucker. 1 Liter Waſſer. Citronenſchale. 60 Gr. Mandeln. 200 Gr. Gries. 5 Eiweiß.

914. Flammeri von Reis.

Der gut blanchirte Reis wird mit Sahne und Zucker neßt etwas Citronenſchale weich und dick gekocht, es muß dies, weil die Reiszörner ganz bleiben ſollen und man deßhalb nicht darin rühren darf, auf ganz ſchwachem Feuer geſchehen, damit der Reis nicht etwa anbrennt. Dann ſchüttet man den Reis in eine mit kalter Milch umgeſpülte Form und ſtellt ihn zum Erkalten hin, wonach er auf eine Schüffel geſtürzt und mit einer Himbeersauce ſervirt wird.

Ingredienzien: 125 Gr. Reie. 1 Liter Sahne reichlich. 100 Gr. Zucker. Citronenſchale.

915. Flammeri von Reis mit Aepfel.

Man kocht den Flammeri ebenſo wie den Vorhergehenden, rührt ihn dann mit Eidotter ab, zieht ihn vom Feuer weg, mißt danach auch den Eierschnee dazu und ſtellt ihn vorläufig bei Seite, d. h. ganz aus der Wärme fort. Inzwiſchen hatte man ſchon ſehr