

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

steifes Apfelmus gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit Zucker vermischt wieder auf ein schwaches Feuer gestellt; dieses muß nun grade wieder sehr heiß, d. h. dicht vor dem Kochen sein, dann zieht man es zur Seite des Herdes und rührt es mit dem festen Schnee von 4 Eiweiß rasch durch. Alles dies muß das Werk weniger Augenblicke sein, weil sonst der Reis zu lange stehen müßte, ehe er in die Form eingefüllt werden könnte. Nun nimmt man eine mit Mandelöl bestrichene Form und füllt den Reis mit den Äpfeln abwechselnd lagenweise hinein, wobei man mit Reis beginnt und mit Reis aufhört. Kalt wird dieser Flammeri auf eine Schüssel gestürzt und ohne Sauce servirt.

Ingredienzien: 125 Gr. Reis. 1 Liter Sahne. 200 Gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Liter Apfel. 4 Eidotter. 8 Eiweiß.

916. Flammeri von Buchweizengrütze.

Gute grobkörnige Buchweizengrütze wird einige Mal mit kaltem Wasser abgequirlt und dann in kochender Milch oder besser noch in Sahne gar und dick gekocht, nachdem man vorher eine Citrone an Zucker abgerieben und diesen in die Milch gelegt hatte. Der Grützbrei darf, weil er beim Erkalten sich noch sehr verdickt, nicht mehr als mäßig steif sein, dann vermischt man ihn noch leicht mit dem Schnee von 4 Eiweiß und füllt ihn hiernach in eine mit Wasser vorbereitete Form. Kalt wird der Flammeri gestürzt und mit Zucker versüßte Sahne dazu gegeben. Bei Buchweizengrütze, Reis und Gries ist, weil sie gar zu verschieden ausquellen, das Verhältniß der Milch oder Sahne immer nur annähernd zu bestimmen, man thut daher am Besten, wenn der Flammeri fertig ist, ihn noch eine Weile vom Feuer abgenommen weiter zu rühren, während man einen Löffel voll in eine vorher schon kalt gestandene Obertasse füllt und rasch darin erkalten läßt. Ist die Masse zu steif und hart, dann gießt man noch Flüssigkeit zu und muß das Ganze natürlich nochmals aufkochen lassen; ist sie zu weich, dann muß sie noch einkochen, ohne aber noch Reis, Gries oder Grütze daran zu geben. Selbstverständlich muß diese Probe gemacht werden, ehe die Eier hineinkommen, man kann dabei darauf rechnen, daß die Eier noch zur Verdickung beitragen. Ein Flammeri von Hirse wird ebenso bereitet, nur daß die Hirse vor dem Kochen 6 bis 7 Mal mit heißem Wasser abgequirlt werden muß.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Schoppen Grütze. $1\frac{1}{4}$ Liter Milch. 100 Gr. Zucker. Citrone. 4 Eiweiß.

917. Flammeri von Buchweizenmehl.

Man quirlt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit den auf dem Reibeisen fein geriebenen Mandeln, dem Buchweizenmehl, geriebener Citronenschale,