

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

noch austrocknen. Sollen sie servirt werden, so füllt man diese Meringues mit steifer Schlagfahne und klappt jedesmal 2 auf einander, nachdem man die Sahne vorher mit Zucker überstreut hatte. Wenn der Schnee zu den Meringues nicht sehr steif und nicht mit vielem Zucker geschlagen ist, dann werden sie nicht gerathen, sondern einfach aus einander fließen. Gleich nachdem der Schnee die gehörige Festigkeit durch Schlagen erlangt hat, muß man die Meringues auf das Papier legen und möglichst rasch in die Ofenwärme bringen; man spare auch den Zucker nicht; je mehr man davon unter den Eierschnee schlägt, desto croquantier werden die Meringues. Sie erhalten sich in einem Blechkasten an trockener Stelle bewahrt 4 bis 6 Wochen gut und man kann sie, statt mit Sahne, auch mit einer andern leichten Crème füllen; natürlich geschieht dies immer erst kurz vor dem Serviren.

Ingredienzien: 4 Eiweiß. 300 Gr. Zucker.

970. Meringues von Haselnüssen.

Die Nüsse werden abgebrüht, abgezogen, in gelinder Wärme getrocknet und dann auf einem Reibeisen fein gerieben. Nun schlägt man das Eiweiß in vorher angegebener Weise mit dem Zucker zu steifem Schnee und stellt diesen hiernach einen Augenblick mit der Schüssel auf heiße Asche und rührt dann die Haselnüsse gut durch. Nun belegt man ein dickes Backblech mit weißem Papier, legt darauf kleine Häufchen in Gestalt von Haselnüssen, immer 1 Centm. weit von einander entfernt und stellt diese dann in einen wenig geheizten Ofen, damit sie ringsum sich leicht gelblich färben. Sie dürfen nicht baden, müssen vielmehr immer nur austrocknen.

Ingredienzien: 125 Gr. Haselnüsse. 6 Eiweiß. 400 Gr. Zucker.

971. Farcirte Meringues.

Dieselbe Masse wie oben schlägt man mit der abgeriebenen Schale einer Citrone steif, setzt sie gleich darnach in nußgroße Häufchen, wie im Vorigen gesagt ist, auf Papier und läßt sie im Ofen steif werden. Dann nimmt man sie aus dem Ofen, legt sie mit dem Papier auf den Tisch und macht nun, wie bei den einfachen Meringues Nr. 969 angegeben ist, aus dem Innern das Weiche heraus. Nachdem sie darauf auch von dieser Seite getrocknet sind, füllt man jedes Schälchen mit Obstgelée oder Marmelade. Sie werden nicht zusammengeklappt, sondern mit der gefüllten Seite nach oben auf eine Glasschüssel gelegt und so servirt. Wählt man nun zum Füllen verschiedene farbige Gelées und Marmeladen, dann sieht die Schüssel hübsch bunt und zierlich aus.