

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

1567. Pomeranzen-Buffel.

Reibe von einer ganzen Pomeranze die Schale mit Zucker ab, laß den Zucker trocknen, dann stoße ihn fein zusammen; der Zucker muß 1 Viertel wiegen, klopfe von einem Ei die Klar zu festem Schnee, rühre den Zucker hinein, wie auch 1 Loth schönes Mehl und 8 oder 10 geschwellte und fein gestoßene Mandeln, rühre Alles wohl unter einander, und mache auf Oblaten kleine, wälsche nußgroße Buffel, laß sie schön kühl backen, wenn sie gebacken sind, mache ein Eis darüber und laß sie trocknen.

1568. Gartengeschirr.

Schlage in einem Weidling von 6 frischen Eiern die Klar zu Schnee, gib 14 Eierdotter dazu, und 12 Loth feingestossenen Zucker, klopfe es mit dem Tortenbesehl so lange auf, bis es recht dick ist, dann reibe ein und einen halben Ziegel Schokolade auf dem Reibeisen fein, gib ihn unter das Aufgerührte, wie auch von einer Limonie kleingeschnittene Schalen, ein halbes Loth gestossenen Zimmet und 8 oder 10 gestossene Gewürznägerl, 2 Loth feingehackten Zitronat, und ein halbes Pfund abgewaschte und sammt den Schalen feingestossene Mandeln, rühre Alles wohl unter einander, aber nicht zu viel. Der dazu gehörige Model von Blech muß, wie ein Gartengeschirr aussehen, in der Mitte vom Blech einen Stengel haben, und auf 2 Theile aus einander zu legen sein; dieser Model wird zusammen gemacht und gut mit Butter geschmieret, dann fülle den Teig hinein, und laß ihn in einem Ofen recht langsam backen; wenn er gut ausgebacken ist, so nimm die 2 Theile vom Model weg, dann rühre von einem frischen Ei die Klar mit gestossenem Zucker und ein wenig Limoniesaft so lange, bis es ein recht weißes und dickes Eis wird, überstreiche das Gartengeschirr an der Seite schön weiß damit, und laß es geschwind im Ofen trocknen; dann rühre ein wenig Spinattopfen unter einen Eßlöffel voll weißes Eis, damit es schön grün wird, streiche 2 fingerbreite Streifen, oben und unten ein, und laß es wieder trocknen; dann gib in ein messingenes Pfandel einen Eßlöffel voll gestossenen Zucker und einen Eßlöffel voll frisches Wasser, laß es kochen, gib eine Hand voll geschwellte und klein gestossene Mandeln hinein, und einen Ziegel fein geriebene Schokolade, streiche es oben auf das Gartengeschirr, daß es wie eine Erde ausfiehet, und stecke natürliche oder gemachte Blumen hinein.

1569. Tannenzapfen.

Gib auf das Nudelbrett 1 Seidel Extramehl, nimm ein ganzes Ei und 2 Dotter, 1 Viertel feingestossene Mandeln, ziemlich viel Zucker, Zimmet, Neugewürz, feine Limonieschälert, einen halben Viertel Butter, mache Alles mit Rahm an, walke den Teig aus, klebe davon auf jeden Model ein Fleckel, mache mit der Scheere die Zwickel und lege sie in das heiße Schmalz. Nach einer kleinen Weile ziehe die Model heraus, und laß die Tannenzapfen allein gar ausbacken. Wenn man sie heraus nimmt, müssen sie gleich mit Zucker und Zimmet bestreut werden.