

## **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

in eigener Brühe, welche sie gewöhnlich hinreichend geben, gar kochen. Kurz zuvor thut man das nöthige Salz hinein und macht sie mit Kartoffelmehl bündig. Sollte wider Erwarten die Brühe zu sehr einkochen, so muß man siedendes Wasser nachfüllen. Wer es liebt, kann einige Schalotten, in der Butter vorher gedämpft, mitkochen, die Morcheln schmecken dadurch kräftiger.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Morcheln. 100 Gr. Butter. Salz. Kartoffelmehl.

#### 405. Morcheln in kleinen Formen.

Die nach obiger Weise fertigen sehr weich gekochten Morcheln werden ganz fein gehackt, hiernach in einem Mörser gestoßen und dann durch ein Haarsieb gestrichen. Das Morchelpüree vermischt man hierauf mit mehreren Eidottern, welche mit Mehl durchgequirlt sind, füllt es dann in kleine, mit Butter und Zwieback vorbereitete Formen, und wenn man solche nicht hat, in Obertassen, und stellt diese in eine viereckige Pfanne neben einander. Nun füllt man die Pfanne mittelst eines Trichters bis zu  $\frac{3}{4}$  Höhe der Förmchen mit siedendem Wasser, und läßt dies in gut geheiztem Ofen so lange kochen, bis der Inhalt der Formen steif geworden ist. Beim Anrichten stürzt man die Förmchen alle auf eine Schüssel und servirt sie mit einer Eiersauce nach Nr. 560. Man kann die Morcheln auch nur sehr fein gehackt, ohne sie zu Püree zu verreiben, ebenso verwenden. Alle nach vorhergehenden Vorschriften zubereiteten Pilze lassen sich in Förmchen wie die Morcheln kochen.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Morcheln. 120 Gr. Butter. Salz. 5 Eier. 2 Theelöffel Mehl.

#### 406. Maronen.

Nachdem die Maronen in der in Nr. 29 angegebenen Weise vorbereitet sind, werden sie in gesalzenem Wasser so lange nur gekocht, bis sich beide Schalen davon abziehen lassen, dann schält man sie und gibt sie in gelbbraune Butter, worin sie mit Zucker und wenig Salz gar dämpfen müssen. Hiernach nimmt man die Maronen einzeln aus der Butter heraus, macht in dieser eine Mehlschwitze, zerrührt sie mit siedendem Wasser zu einer bündigen Sauce und läßt die Maronen noch 5 Minuten darin durchziehen. Die Sauce muß dick wie Syrup, alle um die Maronen hängen und diese müssen dadurch wie glacirt aussehen.

Ingredienzien: 1 Pfd. Maronen. 100 Gr. Butter. 1 Theelöffel Zucker. Salz. 1 Löffel voll Mehl. 1 Obertasse voll Wasser.

#### 407. Maronen-Püree.

Die Maronen werden in siedendem Wasser mit Salz gar und