

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

830. Mehlspeise von Apfelsinen.

Man kochte einen Schoppen Sahne ab, lasse die Hälfte davon erst vollständig wieder erkalten, rühre sie dann mit dem Mehle ganz klar, füge den gestoßenen Zucker, woran die Apfelsinen vorher abgerieben waren, nebst dem Saft derselben dazu. Nun kocht man die andere Hälfte der Sahne nochmals und zwar mit der Butter auf, schüttet dann unter fortwährendem Rühren das klargequirlte Mehl mit seinem Zusatz hinein und läßt es zu einer dicken Teigmasse kochen. Darauf wird diese vom Feuer genommen, noch einige Minuten in einer andern Schüssel hingestellt, und nachdem sie abgekühlt ist, mit Eidotter und zuletzt mit Eierschnee vermischt. Diesen Teig füllt man in eine mit Butter und gestoßenem Zucker vorgerichtete Form und läßt ihn mit Papier überdeckt, auf hohem Dreifuß stehend, $\frac{1}{2}$ Stunde im gut geheizten Ofen backen. Diese Speise wird meistens ohne Sauce servirt, wer aber welche wünscht, nehme eine Mandelmilchsauc.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. 2 große oder 3 kleine Apfelsinen. 125 Gr. Mehl. 125 Gr. Zucker. 80 Gr. Butter. 6 Eier.

831. Mehlspeise von Maronen.

Die Maronen werden in Wasser so lange gekocht, bis sich beide Schalen gut abziehen lassen, wenn sie danach abgeschält sind, reibt man sie auf einem Reibeisen, ohne sie zu drücken, mit leichter Hand, weil sie gar rasch zerbröckeln, gibt dann die ebenso fein geriebenen Mandeln nebst dem gesiebten Zucker dazu und mischt dies Alles trocken mit einander durch. Hiernach rührt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach die Eidotter, dann die obige Mischung und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee der Eiweiß daran, und wenn es eine egale glatte Masse ist, so füllt man diese in eine zugerichtete Form und backt sie in mäßiger Hitze beinahe eine Stunde lang. Die Speise wird auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Milchsauc servirt.

Ingredienzien: 1 Pfd. Maronen. $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln. 200 Gr. Zucker. 250 Gr. Butter. 12 Eidotter. 10 Eiweiß.

832. Mehlspeise von Citronen.

Eine große fleckenlose Citrone durchsticht man, nachdem sie auf Zucker abgerieben ist, mit einem Holzspeilerchen 2 bis 3 Mal und läßt sie dann in Wasser auskochen. Nach einer halben Stunde nimmt man sie aus dem Wasser, welches jetzt noch reichlich $\frac{3}{4}$ Liter sein muß, und läßt dieses erkalten. Darauf verquirlt man es mit dem Mehle, und kocht hiervon unter stetem Rühren einen dicken