

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 Telephone: +43(732) 7720-53100

gut $^{1}/_{2}$ Stunde gebacken werden; sie wird in der Form, mit Zucker die bestreut, angerichtet.

Jugre dienzien: $1\frac{1}{2}$ Schoppen saure Sahne. $1\frac{1}{2}$ Schoppen suffe. Sahne. 180 Gr. feines Mehl. 12 Gier. 200 Gr. Zucker.

835. Mehlspeise von Mohn.

Hierzu nehme man recht frischen fetten weißen Mohn, brühe ibn einigemal mit heißem Waffer ab und ftelle ihn dann mit kaltem Wasser bedeckt einige Stunden hin. Darauf schüttet man den inzwischen aufgequollenen Mohn zum Abtropfen auf ein feines Haar= sieb, schwenkt ihn tüchtig ab und reibt ihn dann in einem Reibe= napfe vermittelft einer Reule ganz fein, wobei man zuletzt etwas Sahne zugießen fann. Wenn die Mohnsamenkörnchen alle zerrieben und wie eine sahnige Maffe geworden find, rührt man ben gefiebten Zucker, die Gigelb und den fteif geschlagenen Schnee der Eiweiß darunter. Vorher schon hat man Beißbrodschnittchen in einer Mischung von 1/2 Schoppen Sahne und 4 Giern eingeweicht, und diese legt man nun schichtweise mit dem eingerührten Mohn in eine Mehlspeisenform, die Brodschicht jedesmal erst mit Bucker überstreuend, ehe man den Mohn darauf füllt. Wenn Alles ein= geschichtet ift, wird es in einem mäßig geheizten Dfen beinahe eine Stunde gebacken. Diese Speise kann in der Form und auch gestürzt servirt werden, und man gibt gern eine schäumige Mandel= sauce dazu.

Jugredienzien: Brodschnittchen. 1 Kilo Mohn. 3/4 Pfd. Zucker. 18 Gier. 3/4 Schoppen Sahne.

836. Einfache Mehlspeise von Brod.

Man läßt die Butter an einer warmen Stelle des Herdes gleich in der Schüssel, worin der Teig eingerührt werden soll, zergehen, streut das geriebene Grahambrod hinein, rührt es eine Weile mit der Butter um, gibt dann den sein gestoßenen Zucker, hiernach die Sidotter und schließlich den sestgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu. In der Form wird diese Speise danach eine gute Stunde bei mäßiger Hige gebacken. Sine Milchsauce schneckt gut dazu, doch samn man auch geschmortes Obst dabei herumreichen.

t,

n

gt

J=

n

ne

Jugredienzien: 125 Gr. Butter. 1 Pfd. Brodkrumen. 200 Gr. Zucker. 8 bis 10 Gier.

837. Mehlspeisen von Brod mit überzuckerten Drangenschalen.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und sein gestoßen, dann in die kochende Milch gegeben und hiernach zugedeckt vom