

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

gut $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken werden; sie wird in der Form, mit Zucker dick bestreut, angerichtet.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Schoppen saure Sahne. $1\frac{1}{2}$ Schoppen süße Sahne. 180 Gr. feines Mehl. 12 Eier. 200 Gr. Zucker.

835. Mehlspeise von Mohn.

Hierzu nehme man recht frischen fetten weißen Mohn, brühe ihn einigemal mit heißem Wasser ab und stelle ihn dann mit kaltem Wasser bedeckt einige Stunden hin. Darauf schüttet man den inzwischen aufgequollenen Mohn zum Abtropfen auf ein feines Haarsieb, schwenkt ihn tüchtig ab und reibt ihn dann in einem Reibeapfe vermittelt einer Keule ganz fein, wobei man zuletzt etwas Sahne zugießen kann. Wenn die Mohnsamenkörnchen alle zerrieben und wie eine sahnige Masse geworden sind, rührt man den gesiebten Zucker, die Eigelb und den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß darunter. Vorher schon hat man Weißbrodschnittchen in einer Mischung von $\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne und 4 Eiern eingeweicht, und diese legt man nun schichtweise mit dem eingerührten Mohn in eine Mehlspeisenform, die Brodschicht jedesmal erst mit Zucker überstreuend, ehe man den Mohn darauf füllt. Wenn Alles eingeschichtet ist, wird es in einem mäßig geheizten Ofen beinahe eine Stunde gebacken. Diese Speise kann in der Form und auch gestürzt servirt werden, und man gibt gern eine schäumige Mandelsauce dazu.

Ingredienzien: Brodschnittchen. 1 Kilo Mohn. $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. 18 Eier. $\frac{3}{4}$ 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 fein gestoßenen Zucker, hiernach die Eidotter und schließlich den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu. In der Form wird diese Speise danach eine gute Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Eine Milchsauce schmeckt gut dazu, doch kann man auch geschmortes Obst dabei herumreichen.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 1 Pfd. Brodrumen. 200 Gr. Zucker. 8 bis 10 Eier.

837. Mehlspeisen von Brod mit überzuckerten Orangenschalen.

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