

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

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Liter Saft. $1\frac{1}{2}$ Obertasse voll Reiszgries. 300 Gr. Zucker. 8 süße und 8 bittere Mandeln. 4 Eiweiß. $\frac{1}{2}$ Liter geschlagene Sahne.

929. Haidegrütze mit Sahne.

Haidegrütze bester Qualität wird in Milch und Zucker, wenn dies zusammen kocht, unter stetem Rühren eingeschüttet und weich und dick darin gekocht. Hierauf stellt man die Masse an einen kalten Ort und wenn sie etwas abgekühlt ist, streicht man sie durch einen grob gelöcherten Durchschlag; man thut dies über der Schüssel, auf welcher die Grütze angerichtet werden soll und läßt die Körnchen so wie sie auf einander fallen, unberührt ganz locker liegen, wobei man den Durchschlag so zu halten hat, daß die Körnchen sich bergartig aufthürmen. Ganz erkaltet umgibt man den Grützberg mit einem Kranz von dicker Schlagahne mit Zucker.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. 2 Obertassen gehäuft voll Haidegrütze. 100 Gr. Zucker. 1 Liter Schlagahne.

930. Arrowroot=Speise.

Das Arrowroot wird mit einem kleinen Theile der Milch klar angequirlt, während die andere Milch mit Citronenschale gekocht wird; danach nimmt man mit einem Schaumlöffel die Citronenschale wieder heraus und gibt statt dessen Zucker in die Milch. Wenn diese wieder kocht, schüttet man unter beständigem Rühren das Arrowroot hinein und läßt es auf dem Feuer dick kochen, füllt es hierauf in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt es darin erkalten. Beim Anrichten stürzt man die Speise auf eine Schüssel, garnirt sie mit kleinen, viereckigen Stückchen von Himbeer- oder Johannisbeergelée und reicht extra eine dazu passende Fruchtsauce. Das Arrowroot muß sowohl kalt recht klar gequirlt, wie nachher auch beim Kochen fleißig gerührt werden, damit keine Klümpchen entstehen.

Ingredienzien: 4 Eßlöffel gehäuft voll Arrowroot. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch. Von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale. 100 Gr. Zucker.

931. Eine süße Schüssel von Macaroni.

Die Citronenschale wird an dem Zucker abgerieben, dieser dann in der Sahne gekocht und wenn Beide wallend aufsieden, bricht man die Macaroni in kleine Stückchen hinein und läßt sie darin gar kochen. Sie müssen zwar weich, dürfen aber nicht unansehnlich darin werden und sollten sie zu sehr deihen, daß sie vor der Zeit zu dick würden, dann muß man lieber noch etwas Sahne nachgießen. Gleichzeitig während die Macaroni kochen, bereitet man die