

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

Crème Nr. 945 und wenn beides fertig ist, legt man die Macaroni in eine Glasschüssel und breitet die Crème dann darüber gleichmäßig aus. Ehe die Schüssel, wenn sie erkaltet ist, auf die Tafel kommt, garnirt man sie mit Citronat und candirter Orangenschale, beides in kleine Filets geschnitten. Eine Sauce wird hierzu nicht gegeben.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. Macaroni. 3 Schoppen Sahne. Citronenschale. 200 Gr. Zucker. $1\frac{1}{2}$ Schoppen fertig zubereitete Crème.

932. Kalte süße Mohnspeise.

Man kann hierzu nur weißen frischen Mohnsamen verwenden und dieser wird, wenn er 2 Mal mit kaltem Wasser abgespült ist, mehrere Stunden, am besten über Nacht in frischem Wasser eingeweicht und nachdem dieses abgessoßen ist, mit kochendem Wasser überbrüht und danach gleich zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Wenn er sehr rein abgelaufen ist, schüttet man ihn in einen Reibenapf und reibt ihn mit einer Reule so fein und schäumig, als ob es schäumige Butter wäre, wobei man zuletzt ganz wenig Sahne mit zu Hülfe nehmen kann. In diesen dicken Mohnbrei gibt man fein geriebene Mandeln, in ganz kleine Stückchen gehackte Matronen, Eidotter, gesiebten Zucker, geriebene Citronenschale und gut gereinigte Corinthen nach und nach hinein, während man immer weiter rührt. Es muß nun ein dicker Brei sein, welchen man jetzt mit dem steif geschlagenen Schnee der Eier vermischt, ihn dann sogleich in eine mit Butter bestrichene Form füllt und mit dieser in kochendes Wasser stellt, um ihn im gut geheizten Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden au bain maris zu backen. Die Speise wird heiß aus der Form gestürzt und dann zum Erkalten hingestellt, wonach man sie entweder mit Eierschnee oder Schlagahne überzieht. Im erstern Falle muß der Schnee einen Augenblick im geheizten Ofen Farbe annehmen und in beiden Fällen muß das Ganze mit gröblich gestoßenem Zucker überstreut werden.

Ingredienzien: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mohn. Sahne. 125 Gr. Matronen. 50 Gr. Mandeln, worunter 2 Gr. bittere. 18 Eier. 350 Gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Citronenschale. 125 Gr. Corinthen. Schlagahne oder Eierschnee.

933. Apfelsinenspeise.

Von einer großen Apfelsine reibt man die Schale an Zucker ab, stößt diesen in einem Mörser zu Pulver und siebt ihn durch ein feines Haartuch. Inzwischen hat man die Butter auf schwachem Feuer in einer Casserole zergehen lassen und wieder vom Feuer