

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

Schmaltz / setzet solche auf ein grobes Papier / daß das Schmaltz dar-
auf abtrockne: Lasset alsdann einen Malvoasier oder Peter-Simonis/
mit Zucker/ Zimmet/ und ein wenig Saffran/auffüden/ güßet/wann
man sie nun zu Tisch tragen will/ die südende Brüh darüber/und lassie
selbige noch eine Weile auf einem Kohl-Feuer stehen und auffüden.

151. Gefüllt-Gebachene Citronen.

Schmet die Citronen und schneidet sie von einander / holt das
Marck zusamt dem Weissen / an der äussersten gelben Schelff-
fen/auf das fleissigste heraus/daß man sie umkehren könte / doch
muß das Gelbe heraus waris bleiben ; zudem wird eine gute Aufsicht
hiez u erfordert / daß die Schelfffen ganz bleiben/ und nicht zerreißen.
Wann nun solches geschehen / lasset sie im Röhren-Wasser abfüden/
biß sie wohl weich sind ; güßet dann besagtes Wasser herab/und legt
selbige wieder in ein frisches Röhren-Wasser / lasset sie über Nacht dar-
rinnen ligen: ziehet zu zweyen Citronen ein achtel Pfund Mandeln
ab/ hacket sie klein/ rühret das halbe Marck von einer Citronen/ ingle-
chen auch Zimmet/ Cardamomen oder Trifanet / und ein wenig gar
klein-geriebenes Semmel-Mehl von einem Weck darunter / pucket
sie/ vermischet es wohl ; machet diese Füll nicht gar zu lind/lasset selbige
ebenfalls über Nacht stehen/füllet solche den andern Tag / wann man
sie austragen will/schön voll ein/ und streichet selbige feinglat zu / bes-
treichet sie mit einem zerklöpffien Weissen vom Ey / und ein wenig
klar-geriebenes Semmel-Mehl: Machet unterdessen in einem Pfänn-
lein ein Schmaltz heiß / das Pfännlein aber darff nicht gar groß seyn/
sondern nur so / daß eine halbe Citrone recht darinnen ligen könn ;
man darff auch nicht gar zu viel Schmaltz nehmen / damit selbiges
nicht über die Citronen-ehlage : wann nun das Schmaltz heiß ist/legget
die Citronen mit einem breiten eisernen Löffel hinein / und bachtet sie
geschwind heraus: Oder man kan auch ein etwas weiteres Pfännlein
nehmen/ die Citronen auf dem Löffel in das heisse Schmaltz legen/ und
immer zu in dem Löffel halten / biß sie völlig gebachen sind ; doch muß
man