

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

233) **Milchbrei.** In $\frac{1}{2}$ Liter Milch quirle man 115 Gramm Mehl und setze $1\frac{1}{2}$ Liter Milch auf das Feuer; wenn diese kocht, rührt man durch einen Durchschlag 125 Gramm Mehl hinein, rührt dann, wenn es aufkocht, das eingequirlte Mehl dazu und läßt den Brei dickwerden. Wird mit brauner Butter oder eingemachten Preiselbeeren zu Tisch gegeben.

234) **Reisbrei.** $\frac{1}{2}$ Kilo Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht, dann mit reichlich 2 Liter Milch auf's Feuer gesetzt; 2 Eigelb mit etwas Salz und einem Eßlöffel Weizenmehl, in Milch gerührt, werden, wenn der Reis ausgequollen ist, daruntergerührt.

235) **Reis mit Rosinen.** Man koche 500 Gramm gut abgebrühten Reis in Wasser mit Salz und Butter gar und rühre $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten 250 Gramm gutgereinigter entfernter Rosinen daran.

Kapitel 18. Kalte Speisen und Crèmes.

236) **Feiner Crème.** Man rührt in einer Kasserolle 8 Eidotter, 200 Gramm gestoßenen Zucker, 1 reichlichen Eßlöffel Mehl, den Saft und die abgeriebene Schale einer Apfelsine recht klar zusammen, löst diese Mischung mit einer halben Flasche Wasser auf und rührt sie dann auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis sie ein dicker Brei geworden ist. Diesen läßt man über Feuer einmal aufkochen und vermischt ihn dann mit dem sehr steifen Schnee der 8 Eier. Vorher hat man den Boden einer Pfanne mit Fruchtgelee und süßen Makronen belegt und schüttet die Masse darüber.

237) **Crème von Schokolade.** 250 Gramm feine Schokolade wird aufgelöst und unter Rührung mit etwas gestoßenem Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne vermischt.

238) **Crème von Citrone.** Man quirlt 50 Gramm feines Weizenmehl, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene