

## **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

nicht. Alt gewordene Biscuitkuchen, oder Mandelkuchen, auch Beides zusammen, kann man in eine mit Butter bestrichene Form brocken, dann zuerst 1 Schoppen Milch, welcher mit 6 Eiern verquirlt ist, darüber gießen, und wenn dies fest gebacken ist, den Kuchen einschneiden und mit versüßter Milch weiter, wie oben behandeln.

Ingredienzien: 150 Gr. Butter. 6 Eier. 80 Gr. Zucker. 120 Gr. Mehl. Milch.

#### 808. Gebackener Milchbrei von Buchweizenmehl.

Man kocht das Buchweizenmehl, oder auch Buchweizengries in der Milch mit etwas Zucker gar und dick, danach läßt man den Brei erst abkühlen, vermischt ihn dann mit den Eiern, breitet ihn nachdem auf einem mit Butter gut bestrichenen Backblech gleichmäßig, reichlich  $\frac{1}{2}$  Ctm. dick aus, und läßt ihn im schwach geheizten Ofen, mehr trocknen als backen. Er darf hierbei keine Farbe annehmen und soll nur so fest werden, als nothwendig zum Zusammenhalten ist. Noch warm schneidet man ihn in Fingerlänge und 2 Finger breite Stückchen, wendet diese in geschlagenem Ei und Mehl um, und backt sie in einer Eierkuchenspfanne in Del und Butter auf beiden Seiten hellbraun. Man reicht zu diesen Schnittchen frische Butter und frische Buttermilch herum. Von Maizgries in Milch gekocht, ebenso von steif gekochtem Weizenmehlbrei lassen sich auch die obigen Schnittchen backen, nur reicht man zu diesem nicht Buttermilch, sondern frische Milch herum.

Ingredienzien: 3 große Löffel voll Buchweizenmehl. 2 Eßlöffel voll Zucker.  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 5 Eier. Del und Butter. Zum Umwenden außerdem 1 Ei und Mehl.

### IV. Mehlspeisen und Aufläufe.

Unter Mehlspeisen verstehen wir diejenigen süßen Gerichte, welche, im Gegensatz zu den hohen, schmalen Biddingsformen, in einer flachen breiteren Auflaufform gebacken und dann meistens gestürzt werden, während die Aufläufe fast ohne Ausnahme in der Form, worin sie gebacken sind, auf die Tafel kommen. Um dabei das mehr oder weniger unscheinbare Außere zu verdecken, stellt man die Form in einen Silberrand oder umlegt sie mit einer zierlich gefalteten Serviette.

Das gute Gelingen beider Speisearten hängt wesentlich davon ab, daß sie in der richtigen Hitze gebacken werden, man muß deshalb dem Ofen einige Aufmerksamkeit schenken und sich, ehe man die Speise hineinstellt, überzeugen, ob er die vorgeschriebene Wärme