

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

den Schnee der Eier dazu. Man füllt man die Masse in eine vorgerichtete Form, stellt diese in eine Pfanne, worin sich bis zur halben Höhe derselben siedendes Wasser befindet, stellt sie damit in einen gut geheizten Ofen und läßt sie $1\frac{1}{4}$ Stunde au bain maris backen. Man kann diese Speise in der Form oder gestürzt serviren, in jedem Falle bestreut man sie mit Zucker und reicht süße Sahne dazu.

Ingredienzien: 250 Gr. Reis. $1\frac{3}{4}$ Liter Milch. 4 Eier. 4 Eidotter. 125 Gr. Zucker. 60 Gr. Mandeln. Citronenschale.

811. Reis-Mehlspeise.

Der Reis wird verlesen, blanchirt und dann in der Milch steif und dick gekocht, doch so, daß er zwar weich wird, die Körner aber ganz bleiben. Danach rührt man die Butter zu Sahne, gibt jedes Eidotter einzeln dazu, dann die gestoßenen Mandeln, den Zucker und zuletzt den Schnee. Alles muß in sehr kleinen Portionen hineingethan und immer erst vollständig verrührt werden, nur der Schnee wird auf einmal durch die Masse gezogen und diese dann in die Form, welche gut vorgerichtet war, gefüllt und in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Man stürzt diese Speise auf eine Schüssel und reicht sie mit einer Sahnesauce nach Nr. 578.

Ingredienzien: 120 Gr. Reis. $\frac{3}{4}$ Liter Milch. 120 Gr. Butter. 60 Gr. Mandeln. 120 Gr. Zucker. 8 Eier.

812. Mehlspeise von Reis, andere Art.

Nachdem man die vorhergehende Reismehlspeise bereitet und gestürzt hatte, läßt man sie erkalten, schneidet sie dann mit einem scharfen Messer in längliche Schnittchen von egaler hübscher Form, garnirt sie in Ei, welches mit zerlassener Butter gut geschlagen ist, und geriebener Semmel, und backt sie danach in einer Frittüre von Butter und Del hellgelb. Man richtet die Schnittchen zierlich auf einer Schüssel an und servirt sie mit gekochtem Obst oder einer Obstsauce. Man kann diese Schnittchen auch aus den Resten einer solchen Speise bereiten.

Ingredienzien: Zur Speise wie im Obigen. 3 Eier. 3 Löffel zerlassene Butter. Geriebene Semmel. Butter und Del.

813. Englische Mehlspeise von Reis.

Wenn der Reis blanchirt ist, kocht man ihn in der Sahne gar und dick, verrührt dann sogleich die Butter darin, läßt ihn darauf abkühlen und schlägt hiernach ein Ei nach dem andern dazu, jedes erst gut verrührend. Inzwischen hatte man von 20 Gr. Butter, 20 Gr. Mehl, 10 Gr. Zucker und 2 Löffel voll Sahne