

## **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

einen steifen Brei gekocht und diesen mischt man unter die Reismasse. Nun belegt man die Form mit dünn ausgerolltem Blätterteig (siehe Nr. 1092), gibt eine Schicht Reis, dann eine Lage Fruchtgelée, dann wieder Reis hinein, so immer fortfahrend, bis die Form voll ist und Reis den Beschluß macht. Im sehr gut geheizten Ofen backt man die Speise  $\frac{3}{4}$  Stunden lang und servirt sie ohne Sauce.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Reis. 80 Gr. Butter. 3 Eier. Gelée.  $1\frac{1}{4}$  Liter Sahne. 20 Gr. Mehl. 10 Gr. Zucker.

#### 814. Englische Mehlspeise von Reis, andere Art.

Während der vorher blanchirte Reis in Sahne mit Zucker und etwas Citronenschale gar gekocht wird, backt man von 5 Eiern, 2 Eßlöffeln voll Mehl und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch, dünne Omelettes, nur auf einer Seite hellgelb; kocht auch von  $\frac{3}{4}$  Schoppen Sahne, 100 Gr. Zucker, 40 Gr. Mehl, 6 Eiern und 150 Gr. zerbröckelter Macronen, welche Sachen man vorher alle gut verquirlt hat, unter beständigem Schlagen über schwachem Feuer einen schäumigen Crème, und zieht diesen, wenn er eben zu kochen anfängt, vom Feuer ab, um sogleich noch 8 Eidotter und danach den Schnee derselben darunter zu schlagen. Nun streicht man den Reis 1 Centim. dick auf die Omelettes, tröpfelt reichlich Citronensaft darüber und klappt dieselben zweimal übereinander; füllt dann von obigem Crème etwas in eine gut ausgestrichene Form, legt hierauf eine Lage zusammengeklappter Omelettes, dann wieder Crème und so weiter, bis Alles eingelegt ist. Diese Mehlspeise wird in einem mäßig heißen Ofen 1 Stunde lang gebacken. Danach stürzt man sie auf eine Schüssel und belegt sie mit feinem Backwerk und eingemachten Früchten.

Ingredienzien: 60 Gr. Reis. 1 Liter Sahne, knapp. 120 Gr. Zucker. 1 Citrone. 17 Eier.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 70 Gr. Mehl. 150 Gr. Macronen.

#### 815. Mehlspeise von Reis mit Kirschen.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt dann eins nach dem andern die Eidotter dazu, und wenn dies eine glatte sahnartige Masse ist, vermischt man sie gut mit dem in Milch und Zucker gekochten und danach abgekühlten dicken Reiskrei, und schlägt hierauf das Weiße der Eier zu steifem Schnee. Nun legt man zuerst eine Lage Reis in eine zugerichtete Form, bestreicht den Reis hiernach mit einer Lage Eierschnee, belegt diese dicht mit eingemachten Kirschen, beginnt dann wieder mit Reis und fährt in der angegebenen Weise fort, bis eine Lage Reis, nachdem die Form gut  $\frac{3}{4}$  gefüllt ist, den Beschluß macht, diese Speise wird in einem mäßig geheizten Ofen