

## **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

schon die langjährige Uebung einer englischen Köchin dazu, um die mit Teig unterlegten Speisen stets glatt aus der Form zu stürzen.

Ingredienzien:  $\frac{1}{4}$  Pfd. Blätterteig. 5 Eier. 190 Gr. Zucker. 125 Gr. Butter. 30 Gr. Mandeln. Gelée.

### 818. Mehlspeise à la Bourgeoise.

Das Mehl wird mit der Hälfte der Milch klar gequirt, wobei sich auch nicht das kleinste Klümpchen bilden darf, dann die andere Milchhälfte heiß dazu gegossen, ebenso die zerlassene Butter und Alles gut durchgerührt. Hiernach gibt man das Salz und nach die Eier dazu, füllt dann die Masse in eine größere oder mehrere kleine, mit Butter bestrichene Formen bis zu  $\frac{3}{4}$  ihrer Höhe voll, und backt sie, je nachdem, in  $\frac{3}{4}$  oder  $\frac{5}{4}$  Stunden gar. Gut geschmortes Obst ist zu dieser Speise eine vortreffliche Beigabe.

Ingredienzien:  $1\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 4 Eßlöffel voll Mehl. 60 Gr. Butter. 4 Eier. Salz.

### 819. Prinz Alberts Mehlspeise.

Milch und Mehl wird klar ohne jegliches Klümpchen gerührt, dann der zu Puder gesiebte Zucker, die zerlassene und wieder abgekühlte Butter, die gut verlesenen, gewaschenen und danach wieder getrockneten Corinthen, sowie die vorher geschlagenen Eier nach einander dazu gegeben und immer nach einer Seite hin gerührt. Darauf füllt man Alles in eine mit Butter und Zucker vorbereitete Form und backt es in nicht zu großer Ofenhitze  $\frac{3}{4}$  Stunden lang. Diese sehr feine Mehlspeise wird, wenn sie gestürzt ist, mit gehacktem Obstgelée bestreut und mit einer Obstauce, die dem Gelée entspricht, servirt.

Ingredienzien: 1 Schoppen Milch. 190 Gramm Mehl. 190 Gr. Puderzucker. 190 Gr. Butter. 190 Gr. Corinthen. 6 Eier. Obstgelée. Obstsaft.

### 820. Züricher Mehlspeise.

Einen Tag alte feine Semmel werden auf dem Reibeisen gerieben, dann in heißer Butter geröstet und hierauf, nachdem man Sahne darüber gegossen, auf schwachem Feuer zu einem steifen Brei verrührt, welchen man danach zum Abkühlen hinstellt. Nachdem gibt man 1 Ei und einen Eßlöffel voll Zucker, an welchem vor dem Stoßen die Schale einer Citrone abgerieben ist, dazu, rührt dies stets nach einer Seite mit dem Brei und fährt so fort, bis Eier und Zucker aufgebraucht sind und der Teig schlank und glatt ist. Diesen füllt man danach in eine Mehlspeisenform und backt ihn in einem gut geheizten Ofen 1 Stunde lang. Wenn diese sehr