

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

Quellen der Hirse soviel kochendes Wasser dazu, daß die Hirse nicht zu dick wird. Sobald die Hirse ausgequollen ist, giebt man gelb gebratene Butter darüber. Man läßt das Ganze ohne zu rühren, noch kurze Zeit dünsten, stürzt es in eine Schüssel (wobei die Rübchen nach oben kommen) und giebt es so auf den Tisch. (Für 6—7 Personen.)

63. Blumenkohl-Reis. Blumenkohl wird gepuht, gewaschen, mit wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) auf gelindem Feuer gar gedünstet, aus dem Kochgefäß herausgehoben und auf einen Teller gelegt. Das zurückbleibende Wasser mit dem Blumenkohlsaft behält man für den Reis. Gut gewaschenen Reis läßt man mit heißem Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) dünsten, fügt bevor er ausgequollen ist, den Blumenkohlsaft hinzu und läßt ihn die genügende Zeit dünsten bis er weich aber doch körnig ist. Inzwischen hat man ein Stück Butter gelb werden lassen, worin man den Blumenkohl (in soviel Teile geschnitten, als man geben will) bratet. Sobald der Reis fertig ist, wird er ausgeschüttet und der Blumenkohl mit der Butter darauf gegeben.

64. Möhren-Reis. Möhren (Mohrrüben) werden gepuht, gewaschen, in Streifen oder Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser und etwas Salz (vgl. S. 16) weich gedämpft. Gut gewaschenen Reis läßt man mit etwas Salz (vgl. S. 16) in heißem Wasser dünsten und giebt ihn wenn er nahezu ausgequollen ist, auf die Möhren, mit denen zusammen er noch einige Zeit dünsten muß. Ist er ausgequollen, dann läßt man ein Stück Butter gelb schmelzen und vermischt sie mit dem Gericht.

Bemerkung. Ebenso wie Reis und Hirse lassen sich auch andere Körnerfrüchte (Graupen, Buchweizengrütze, Hafergrütze) mit vielen Gemüsearten zu gleicherweise schmackhaften Gerichten verbinden: man muß nur auf die Beschaffenheit einer jeden Körnerfrucht die nötige Rücksicht nehmen. Buchweizen- und Hafergrütze z. B. quellen schnell, man muß bei diesen also darauf achten, daß sie nicht zu weich werden; Graupen hingegen bedürfen viel längerer Zeit zum Garwerden, weshalb sie auch frühzeitig auf's Feuer kommen müssen.