

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

übersteht und etwas Salz (vgl. S. 16) auf gelindem Feuer gar gedünstet. Wenn die Linsen ziemlich ausgequollen sind, giebt man den Saft von den Wurzeln dazu und bevor man die Linsen aufthut, vermischt man sie mit zerlassener Butter — Kartoffeln (oder Brot) als Zuspeise. — Auch die Linsen dürfen nur so lange dämpfen, daß sie noch gut kaubar sind.

73. Auf eine andere Art. Nachdem die Linsen gar gedämpft sind, läßt man ein wenig Mehl in Butter gelblich schwinzen, fügt den Saft mehrerer Zitronen hinzu und vermischt die Linsen mit dieser Tunke. (Zusammensetzung der Linsen: Eiweiß $25\frac{3}{4}$, Fett $1\frac{3}{4}$, Kohlehydrate $53\frac{1}{2}$, Zellstoff $3\frac{1}{2}$, Salze 3, Wasser $12\frac{1}{2}$ 0.)

74. Reis mit Milch. Reis wird verlesen, in kaltem Wasser mit den Händen gut abgerieben, in heißem Wasser auf gelindem Feuer gedämpft; wenn er zu quellen beginnt, giebt man mit Wasser verdünnte heiße Milch daran nebst etwas Zucker und läßt den Reis noch so lange dämpfen, daß er nicht zerfließen, sondern noch körnig und demzufolge kaubar ist. Brot (oder Semmel) als Zuspeise.

NB. Der mit $\frac{1}{2}$ Wasser, $\frac{1}{2}$ Milch gekochte Reis ist leichter verdaulich, schwächer und überhaupt empfehlenswerter als der in reiner Milch gekochte.

Selbst der so leicht verdauliche Reis wird schlecht verdaut, wenn er zu Brei gekocht ist und nicht so gegessen wird, wie es sich gehört; hier findet alles das Anwendung, was über Erbsen (Nr. 67) und Erbsenbrei (Nr. 68) gesagt ist, womit man vergleichen wolle. (Zusammensetzung des Reis: Eiweiß $7\frac{3}{4}$, Fett $3\frac{3}{4}$, Kohlehydrate $76\frac{1}{2}$, Salze 1, Zellstoff $1\frac{1}{2}$, Wasser 13 0.)

75. Kalter Reis mit Fruchtst. Verlesenen und kalt gewaschenen Reis läßt man in heißem Wasser unter Zugabe von etwas Zucker vollständig ausquellen, schüttet ihn in eine, mit kaltem Wasser ausgespülte Form, welche man in kaltes Wasser stellt. Nach dem Erkalten stürzt man den Reis auf einen flachen Teller. Man schneidet Scheiben davon und