

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

genießt dazu verdünnten (selbstbereiteten) Frucht-saft*) und Brot oder Semmel.

76. **Reis mit Obst.** 1) Reis mit frischen süßen Kirschchen. Reis läßt man nach dem Verlesen und Waschen zusammen mit etwas Zucker (auf 1 Pfd. 3 Eßlöffel voll) in heißem Wasser quellen; bevor er ganz ausgequollen, giebt man zuvor verlesene und gewaschene (wurmfreie) süße dunkelbraune oder schwarze entkernte Kirschchen (auf 1. Pfd. Reis 1 Liter Kirschchen) oben auf den Reis und läßt das Gericht noch kurze Zeit dünsten.

2) Reis mit dunklen sauren Kirschchen, roten Johannisbeeren, Blaubeeren, frischen Pflaumen. Zu all diesen Früchten gebe man auf 1 Pfd. Reis und 1 Liter Früchte 6—7 Eßlöffel Zucker und verfare wie bei 1.

3) Reis mit frischen Birnen. Birnen (10—12 auf 1 Pfd. Reis) wäscht, schält**, und entkernt man, schneidet sie in Viertel und giebt sie mit etwas Zucker (auf 1 Pfd. Reis 4 Eßlöffel voll) auf den wie oben vorbereiteten Reis, mit dem man sie noch einige Zeit dünsten läßt.

*) Der Saft von sauren Kirschchen, Johannisbeeren, Himbeeren &c. ist nicht allein als Beigabe zu Reis, Mehlspeisen u. a. m. zweckmäßig und angenehm, er leistet auch — mit Wasser entsprechend verdünnt — als Erfrischungsmittel zur Löschung des Durstes sowohl bei Beschäftigungen in heißen, dunstigen, schlecht gelüfteten Räumen, bei großer Hitze im Sommer, wie auch in Krankheitsfällen gute Dienste, ähnlich dem Zitronensaft

Es ist am vorteilhaftesten, wenn man sich den Frucht-saft selbst einkocht, der meiste käufliche ist teils mit Sprit versetzt, teils ist er mit so vielem Zucker eingekocht, daß bei solchem eigentlich nur von Zuckersyrup mit einem ziemlich schwachen Geschmak von Himbeeren, Kirschchen u. s. w. die Rede sein kann.

Der selbst bereitete kann auf keinen Fall teurer werden, in den meisten Fällen aber wird er einen volleren Fruchtgeschmak haben und überdies reiner sein, als ein großer Teil des im Handel befindlichen, der (wenigstens der Himbeersaft) oft genug noch mit Anilinfarben (z. B. Fuchsin) gefärbt ist. — Wenn man an der Selbstbereitung behindert sein und Frucht-saft benötigen sollte, so suche man wenigstens spritfreie Waare zu erlangen. Spiritfreie Frucht-säfte liefert u. a. Robert Strümpel in Porbitz bei Dürrenberg a. Saale, B. L. Jenaz in Aschaffenburg.

**) Sehr reife, dünn-schalige Arten kann man auch ungeschält lassen.