

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

90. Speise von Gries. Mit Weizen-, Mais-*) oder Reisgries wird ganz so verfahren wie mit Buchweizengrütze (Nr. 84), man giebt nur beim Ausquellen etwas Zucker (nach Belieben auch — abgehäutete — fein geschnittene Mandeln) hinzu. Wenn der Gries zur Seite des Feuers längere Zeit gequollen, dann gießt man ihn in eine, vorher mit kaltem Wasser ausgespülte Form, schüttet die Speise nach dem Steifwerden auf eine Schüssel und giebt sie mit einer Frucht- oder Milchtunke (nach Abschn. V.) auf den Tisch. Brot als Zuspeise.

91. Maisgries*) mit Datteln. Eine Anzahl Datteln wäscht man, entfernt und schneidet sie in kleine Stücke. In kochendes Wasser schüttet man Maisgries unter stetem Rühren, stellt ihn zur Seite des Feuers, rührt die Dattelstückchen unter den Gries und läßt denselben vollständig ausquellen. — Brot (oder Semmel) als Zuspeise.

92. Mehlabrei. Roggenschrotmehl wird in etwas Wasser gut klar gequirlt. In heißes Wasser thut man etwas Salz (vgl. S. 16) und ein gutes Stück Butter, giebt dann unter Rühren das klargequirlte Mehl hinzu und rührt so lange, bis man einen steifen Brei hat, den man dann seitwärts vom Feuer noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen läßt. Man giebt in Butter gelblich geschwitzte Zwiebeln über den Brei. — Brot (oder Semmel) oder auch Kartoffeln als Zuspeise.

93. Nudeln. Auf 100 Gramm Mehl nimmt man ein Ei, welches man gut gequirlt (oder zu Schaum geschlagen) hat, und knetet es durcheinander zu einem steifen Teige; sollte er zu weich sein, giebt man soviel als nötig Mehl nach. Dann thut man den Teig auf ein reines, mehlobestreutes Küchleinbrett, bestreut ihn auch oben noch mit Mehl, rollt ihn ganz dünn aus, läßt ihn etwas trocknen, dann wickelt man ihn zu einer Rolle zusammen und schneidet davon nicht zu feine Streifen. — Damit sie bei längerer Aufbewahrung nicht dumpfig werden, muß man sie dünn auseinander gestreut trocknen lassen.

*) Guter Maisgries, $\frac{1}{2}$ Kilo 20—25 Pfg. ist zu erhalten in Berlin: bei A. Gutschow, Friedrichstr. 17; Fritese, Zimmerstr.; Herrguth, Chausseest. 59.