

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

die Milch muß währenddem und nachher noch immer gerührt werden, bis Alles gut ausgequollen und kurz eingekocht ist, dann rührt man, so lange es noch heiß ist, die Butter, den Zucker und die geriebenen Mandeln, und wenn es abgekühlt ist, die Citronensäure, die Eidotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hiernach füllt man die Masse in eine Form und läßt sie in mäßiger Hitze 1 Stunde backen. Diese Speise wird von ostindischem Sago ebenso zubereitet, man gibt sie mit einer Kirschsauce.

Ingredienzien: 180 Gr. Tapioca. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, reichlich. 80 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker. 60 Gr. Mandeln. 1 Theelöffel voll Citronensäure. 7 Eier.

826. Gries-Mehlspeise.

130 Gr. Maizgries wird in Milch so lange gekocht, bis er gar und dick ist, es dauert dies vielleicht 12 bis 15 Minuten, und man muß ihn während dieser Zeit immer rühren, damit er nicht anbrennt. Dann rührt man sogleich die Hälfte der Butter, die Hälfte des Zuckers und die geriebenen Mandeln daran, und schüttet ihn nachdem zum Erkalten in eine Schüssel. Hiernach verquirlt man die Sahne mit der Hälfte der Eidotter, dem übrigen Zucker, sowie auch der Butter, stellt sie auf das Feuer, läßt sie unter stetem Quirlen heiß werden, aber nicht kochen, und rührt sie so lange, bis sie nur noch lauwarm ist. Dann mischt man diese Sahnenmasse mit dem Gries, gibt die übrigen Eidotter, einige zerbröckelte Macronen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, füllt nun die Speise in eine vorbereitete Form und backt sie in mäßiger Hitze 1 Stunde lang. Hiernach stürzt man sie auf eine Schüssel, bespickt sie dicht mit Mandelfilets und gibt eine Mandelsauce dazu.

Ingredienzien: 130 Gr. Gries. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 100 Gr. Butter. 125 Gr. Zucker. 1 Schoppen süße Sahne. 60 Gr. Mandeln. 8 Eier. 10 bis 12 Macronen. 1 Untertasse voll Mandelfilets.

827. Gries-Mehlspeise mit Rosinen.

Man schneidet die sehr fein abgeschälte Schale einer halben Citrone in ganz feine Würfelchen, gibt diese nebst Zucker in die siedende Milch, streut dann unter fortwährendem Rühren grobkörnigen Gries hinein und läßt ihn auf kleinem Feuer zu einem steifen Teig ausquellen, wonach er zum Erkalten in eine Schüssel geschüttet, vorher aber noch mit der Butter verrührt wird. Nachdem gibt man den übrigen Zucker, die feingeschnittenen Mandeln, die ausgesteinten feingeschnittenen Rosinen, die Eidotter und dann