

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

den Schnee der Eier zu dem Gries, und wenn es zu einer glatten Masse gerührt ist, füllt man diese in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie in gut geheiztem Ofen 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde backen. Gestürzt wird diese vorzügliche Mehlspeise mit einer Obstsaucen bei Tische herumgereicht.

Ingredienzien: 120 Gr. Gries. Citronenschale. 100 Gr. Butter. 1 Liter Milch. 150 Gr. Zucker. 100 Gr. Rosinen. 50 Gr. Mandeln.

828. Gries-Mehlspeise mit Himbeeren.

Wenn man keine frischen Himbeeren zum Auspressen des Saftes hat, so nehme man eingekochten Saft und mische ihn zur kleineren Hälfte mit Wasser, nehme dann einen halben Liter solchen oder frisch ausgepressten Himbeerfaß und lasse ihn mit Zucker kochen, streue dann den Gries hinein, lasse ihn gut ausquellen und verühre ihn noch heiß mit der Butter. Nachdem, wenn der Gries abgekühlt ist, rühre man die Eidotter und dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, fülle diese Masse in eine Mehlspeisenform und lasse sie in 1 Stunde gar backen. Diese sehr gut schmeckende Speise wird auf eine Schüssel gestürzt und wenn möglich, mit eingezuckerten frischen Himbeeren in dicker Kranzform umgeben oder mit guter Himbeersauce servirt.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Himbeerfaß. 80 Gramm Gries. 150 Gr. Zucker. 80 Gr. Butter. 7 Eier.

829. Mehlspeise von Buchweizengries.

Der Buchweizengries wird ebenso wie der Mais- oder Weizengries in die kochende Milch gestreut, wo er unter fortwährendem Rühren gar kochen und dick ausquellen muß. Dann verrührt man ihn sogleich mit Butter und später, wenn er etwas abgekühlt ist, mit geriebener Citronenschale, gestoßenem Zucker, den Eidottern und zuletzt dem Schnee der Eier. Hierauf füllt man das Alles in eine fett mit Butter bestrichene und mit Zwiebackstrumen ausgestreute Form, stellt diese in einen mäßig heißen Ofen und läßt die Speise 1 Stunde backen, stürzt sie dann auf eine Schüssel und gießt kochende Milch darüber, oder gibt solche extra dazu herum. In derselben Weise kann man eine Speise von Hirse, auch von Grauhirse machen, nur daß Letztere sehr viel länger als der Gries kochen muß.

Ingredienzien: 125 Gr. Gries. $\frac{3}{4}$ Liter Milch. 100 Gr. Butter. 5 Eier. Citronenschale. 100 Gr. Zucker.