

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

922. Reisspeise mit Rosinen.

Der Reis wird in kochende Sahne, im welcher man vorher eine Kleinigkeit Stärkemehl gequirlt hatte, hineingeschüttet und dann in der schon oft angegebenen Florentiner Art gar gekocht, nur daß man diesmal, weil der Reissbrei schlanker sein soll, mehr Sahne verwendet, auch keine Citronenschale daran thut. Nur hat man Rosinen ausgesteint oder besser gleich Sultanrosinen ohne Steine genommen, auch Corinthen gereinigt, beides in Wasser aufquellen lassen und danach auf ein Sieb geschüttet. Sowie sie gut abgetropft sind, trocknet man sie noch zwischen zwei dicken Drelltüchern und mischt sie nun unter den kochenden Reis, gibt auch fein geschnittenes Citronat dazu und zieht dann Alles vom Feuer fort. Der Reis muß fließend dünn sein und wird in demselben Augenblicke, wo er von der Hitze weggezogen ist, mit Eidotter abgerührt und dann gleich darauf, so lange er noch nicht abgekühlt ist, mit dem Eierschnee vermischt. Nun erst muß der Reis dicklicht geworden sein und kann in die Glaschale eingefüllt werden. Erkalte ist er öfters so steif geworden, daß man ihn, wenn man will, gestürzt anrichten kann. Eine süße Sahnesauce wird extra dazu servirt.

Ingredienzen: 1 Liter Sahne. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Kartoffelmehl. 70 Gr. Reis. 200 Gr. Zucker. 120 Gr. Rosinen. 120 Gr. Corinthen. 120 Gr. Citronat. 10 Eier.

923. Reisberg mit verschiedenen Ueberlagen.

Mit der Hälfte der abgekochten Milch wird der Reis, nachdem er gut blanchirt ist, übergossen und einige Stunden hingestellt; die andere Milch kocht man nach dieser Zeit mit Zucker, Butter und Citronenschale auf, gießt den eingeweichten Reis dazu und kocht ihn noch 10 bis höchstens 15 Minuten lang auf schwachem Feuer. Hiernach richtet man auf einer Schüssel den Reis bergartig an, streicht ihn mit einem breiten in kalte Milch getauchten Messer glatt und läßt ihn erkalten. Darauf bestreicht man den Reis ziemlich dick mit Himbeer- oder Erdbeer-Marmelade und diese wieder mit steifem Eierschnee, stellt dann das Ganze in einen heißen Ofen auf kalte Backsteine und läßt den Schnee eine ziemlich dunkelblonde Farbe, ohne ihn dabei zu verbrennen, annehmen. Wenn der nun sehr angewachsene Berg wieder erkaltet ist, belegt man ihn dicht mit Klößchen von Schlag-Sahne, welche man mit einem Theelöffel in hübsch egalere Form abstechen muß und zwischen denen man zuletzt noch lange schmale Biscuitfilets einsteckt. Wenn diese Schüssel geschickt aufgebaut und arrangirt wird, ist sie eine große Zierde für