

## **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

## VII. Süße Speisen (Puddings und Aufläufe).

### Nr. 1. Griespudding.

250 g grobkörniger Gries,  $\frac{3}{4}$  l Milch, 60 g Butter, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Prise Salz, der nötige Zucker.

Den Gries streue man in die kochende Milch, gebe Zucker, Butter, Salz hinzu und rühre so lange, bis sich die Masse vom Topfe ablöst. Etwas erkaltet gebe man die Eier durch, das Weiße zu Schnee geschlagen. Man kocht den Pudding im Wasserbad 2 Stunden und gibt Wein- oder Fruchttunke dazu. Auch kann man den Pudding in eine ausgespülte Form geben und kalt stellen, dann denselben stürzen und so kalt genießen. Ein Zusatz von mehreren Eiern und geriebenen Mandeln verfeinert den Pudding, doch ist die einfache, oben angegebene Art auch recht gut.

### Nr. 2. Reispudding mit Makronen.

250 g gemahlener Reis, Zitronenschale, ein Stückchen Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 2—4 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfd. n. Makronen, 1 Tasse Wasser, 1 l Milch.

Der Reis wird gebrüht, in Wasser, Butter, Milch und mit etwas Zitronenschale steif gekocht, doch nicht zu Brei verrührt. Abgekühlt werden die Eier durchgegeben und abwechselnd mit Makronen und Reis die gestrichene, ausgestreute Form damit gefüllt, 2 Stunden gekocht, (im Wasserbad) und mit Weintunke und Schlagsahne zu Tisch gegeben.