

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

Ofen gelbbraun backen, worauf sie dann in die Suppe gethan werden können.

68. Milchsuppe mit Kartoffelmehl.

Einige abgezogene bittere Mandeln mit ein wenig Milch in einem Reibenapf zu einem feinen Brei gerieben, schüttet man in die zur Suppe bestimmte Milch, setzt Zucker, Zimmt, Citronschale und eine Messerspitze voll Salz zu, läßt die Milch kochen, gießt dazu einen Löffel voll mit etwas kalter Milch klar geriebenes Kartoffelmehl und läßt die Suppe noch kurze Zeit damit kochen. Vor dem Anrichten ist der Zimmt und die Citronschale zu entfernen.

69. Gebrannte Mehlsuppe.

2 bis 3 Löffel voll (auf 1 Liter Milch) geröstetes Mehl rühre man mit etwas kalter Milch um und gieße dann dieselbe unter stetem Umrühren in die mit Zucker, Zimmt, Citronschale und ein klein wenig Salz kochende Milch, lasse noch kurze Zeit weiter kochen und ziehe dann die Suppe mit einigen Eidottern ab. Zimmt und Citronschale nehme man vor dem Anrichten heraus. Statt Zimmt und Citronschale kann man auch eine halbe Stange Vanille nehmen.

70. Milchsuppe mit Graupen.

70 Gramm (auf 1 Liter Milch) feine Graupen kochte man in Wasser mit Butter weich und weiß, schütte sie in die kochende Milch, indem man noch etwas Zucker, Salz, Zimmt und Citronschale hinzufügt und noch kurze Zeit nachkochen läßt.

71. Hafergrütze in Milch.

Ganz so wie Hafergrütze, aber statt in Wasser (S. Nr. 61) in Milch weich zu kochen.

72. Milchsuppe mit Mehlkloß.

Man schlägt 4 ganze Eier in einen Topf, quirlt 6 Eierschalen voll Milch und 4 Löffel voll Mehl nebst etwas Zucker hinzu, läßt in einer Kasserole ein Stück Butter zergehen, gießt die Masse hinzu und bereitet alles wie Rührei, bis es von der Kasserole ganz abläßt und gut gar ist. Nachdem das Ganze in eine Schüssel gebracht und rund gedrückt worden, gießt man