

## **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

mit wenig Zucker und Salz abgekochte Milch in eine Terrine und setzt beides auf den Tisch, wo dann Jeder von dem Kloße und der Milch nach Belieben nehmen kann.

### 73. Kürbissuppe.

Aus einem in kleine Stückchen geschnittenen Kürbis kochte man mit Milch oder Wasser einen Brei, drückte diesen durch ein Sieb oder einen Durchschlag und vermischte ihn mit kochender Milch, in welche man Zimmt und Citronenschale, ein wenig Zucker und Salz gethan hat. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab.

### 74. Milchsuppe mit Gries, Buchweizengrütze, Schwaden und Hirse.

Der Gries mit Wasser, oder die Grütze, Schwaden und Hirse mit warmem Wasser mehrmals abgerieben und mit kaltem Wasser abgspült, werden in die kochende Milch gethan und  $\frac{1}{2}$  Stunde, der Gries 10 Minuten darin gekocht. Zuletzt setzt man etwas Salz, oder auch Zucker, Zimmt und Citronenschale zu.

### 75. Schaum-Milchsuppe.

Man kochte eine halbe Stange Vanille in 2 Liter Milch aus, füge einige feingeriebene bittere Mandeln, Zucker mit einigen Körnern Salz dazu und ziehe die Milch mit 4 bis 5 Eidottern ab (Nr. 55); das Eiweiß schlage man zu einem steifen Schnee und ziehe denselben mit einer Drahtrute unter die heiße, aber ja nicht kochende Suppe, sonst wird sie krieselig. Man setze kleine Biskuits zu dieser Suppe.

### 76. Chokoladenuppe.

2 Liter Milch mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geriebener Chokolade und einigen Körnern Salz aufgekocht geben eine Suppe, die mit einigen Eidottern abzuziehen ist. Soll der Suppengeschmack verbessert werden, so kochte man eine halbe Stange Vanille in der Milch aus. Zu dieser Suppe pflegt man kleine Biskuits oder Schneeklöße zu geben.

Die Schneeklöße bereitet man, indem man das Weiße von einigen Eiern zu einem recht steifen Schnee schlägt, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darunter mischt und den Schnee auf einer Schüssel breit auseinander streicht. Nun läßt man