

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

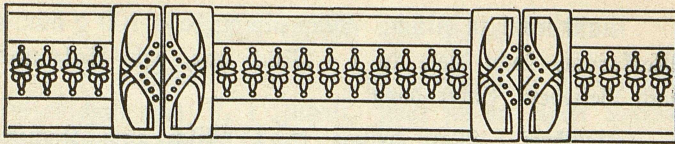
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Breie, dicke Milch und Käse.

Breie.

Hafergrütze. Gute, nicht bittere Hafergrütze wird in kochendes Wasser oder Milch geschüttet, etwas gesalzen und 1 Stunde gekocht. Der Brei wird mit Milch oder Fruchtsaft serviert.

Haferflocken (Quaker Oats). Haferflocken sind in 15 Minuten gar. Sie werden wie Hafergrütze in Wasser oder Milch gekocht und mit Fruchtsäfte oder Milch serviert.

Reis mit Rosinen. 100 g gewaschener Reis wird mit 1 l kochendem Wasser weich gekocht, darnach gibt man eine Prise Salz, gewaschene und weichgedämpfte Rosinen und Zucker dazu und läßt den Reis noch einige Minuten damit durchziehen.

Graupen mit Pflaumen. 300 g Graupen setze man mit wenig Wasser, Salz und einem Stück Butter an und koche sie unter öfterem Umrühren und Nachgießen langsam weich. Inzwischen werden 250 g Pflaumen im Wasser weich gekocht, schütte sie mit der Brühe zu den weichgekochten Graupen, gebe einige Löffel Zucker darunter und lasse sie noch kurze Zeit durchziehen.

Nudeln in Milch. In 1 l kochende Milch gibt man 100 g feine Nudeln, wenig Salz und ein Stückchen Butter und läßt sie langsam gar kochen.