

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

feingehackte und mit Butter bestrichene Semmelscheiben gelegt und gebacken.

228) **Graupe mit Backpflaumen.** Man läßt die Graupe mit Wasser, etwas Salz und Butter zu einem steifen Brei ausquellen und rührt dann gute, entkernte Backpflaumen daran, welche man gesondert mit Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale angefezt und weichgekocht hatte.

229) **Haferbrei** (die nahrhafteste Hafer Speise, das schottische Nationalgericht). Grobe gute Hafergrütze (nicht Hafermehl) wird in siedendes Wasser in einen eisernen glasierten Kessel geschüttet, unter geringem Salzzusatz bei beständigem Umrühren weichgekocht; unter Zusatz von Butter (und Zucker) zu einem steifen Brei gerührt; dann vom Feuer genommen. Der Brei wird mit guter kalter Milch genossen, und zwar abwechselnd löffelweise, nicht zerrührt.

Diese echte derbe Gottesgabe macht die Kinder stark, schön und fleischig und stärkt auch die Alten. (cf. Dr. U. Winkler in der B. Rundschau 1887, S. 264).

230) **Hirseemus.** $\frac{1}{4}$ Kilo Hirse wird verlesen und mit kaltem Wasser abgequirt, dann läßt man sie in 2 Liter Milch ausquellen, salzt sie etwas und giebt beim Anrichten braune Butter darüber. Für 6 Personen. — Wenn man die Hirse grob schrotet, wird sie noch schöner.

231) **Hirsenspfanne.** In 2 Liter Milch quirlt $\frac{1}{8}$ Kilo Hirse, 60 Gramm Reis, 60 Gramm Zucker und etwas abgeriebene Apfelsinen- oder Citronenschale. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingegossen, kleine Butterstücke daraufgelegt und $1\frac{1}{4}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

232) **Maisgries.** Zu zwei Liter Milch nehme man $\frac{1}{4}$ Kilo grobgebrühten Maisgries und lasse ihn unter öfterem Umrühren gar kochen. Man kann ihn auch in Wasser kochen und mit brauner Butter anrichten.