

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

durch ein Sieb gestrichen; gleichzeitig kocht man getrocknete Birnen mit Zucker und Wasser langsam gar und weich, schneidet sie dann in Stücke und gibt sie mit voller Sauce in die fertige Graupensuppe, welche danach umgerührt und sogleich angerichtet werden muß. Die Buttermilch, welche beim Kochen leicht gerinnt, muß, um dies zu verhüten, immer mit etwas Mehl kalt angequirlt und dann unter beständigem Rühren aufgekocht werden, ehe man sie weiter zu etwas verbraucht. Man kann diese sehr wohlschmeckende Suppe in Ermanglung von Buttermilch auch mit Wasser kochen.

I n g r e d i e n z i e n .

120 Gr. Graupen. 2 Liter Buttermilch. 1 Löffel Mehl.
Salz. 20 Gr. Butter. 70 Gr. Birnen. 30 Gr. Zucker. Wasser.

142. Buttermilchsuppe.

Es wird die kalte Buttermilch mit Mehl verquirlt und dann unter beständigem Rühren auf raschem Feuer aufgekocht. Vorher schon hat man Eidotter mit etwas Wasser und Salz in der Suppenterrine zusammengerrührt, und hierüber gießt man die kochende fertige Suppe, indem ein Anderer die Eidotter tüchtig quirlt. Die Suppe muß dann noch 2 bis 3 Minuten weiter gerührt werden, weil die Eidotter sonst leicht gerinnen, in dieser Zeit gibt man den nöthigen Zucker daran. Man kann Lektoren auch fortlaffen, muß dann aber gestoßenen Zucker dazu herumreichen. Dies ist eine der gesundesten Suppen, die man bereiten kann.

I n g r e d i e n z i e n .

1 $\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch. 3 Löffel voll Mehl. 3 Eidotter.
Salz. 3 Löffel Wasser. 50 Gr. Zucker.

143. Buttermilchsuppe mit Pflaumen.

Getrocknete Pflaumen ohne Steine werden in knapper Sauce mit Zucker gar gekocht, dann in die Suppenterrine geschüttet und mit geriebenem Brod und Zucker überstreut. Hierauf kocht man Buttermilchsuppe nach obigem Recept und richtet diese, statt mit Eidotter über die Pflaumen an.

I n g r e d i e n z i e n .

1 $\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch. 3 Löffel Mehl. Salz. 1 Pfund Pflaumen. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. 2 Hände voll geriebenes Brod.

144. Buttermilchsuppe mit Buchweizengröße.

Die Buchweizengröße wird in wenig Wasser gar und recht dick gekocht, dann gibt man nach und nach, während man tüchtig quirlt, eine dünn gekochte Buttermilchsuppe nach Recept 142, nur