

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

ohne Eier und mit weniger Mehl dazu, und richtet hierauf die Suppe über schieferartig geschnittenes Grahambrod, welches mit Zucker durchstreut ist, an.

In g r e d i e n z i e n .
2 Hände voll Grüze. 2 Liter Buttermilch. 3 Löffel Mehl. Salz. Wasser. Zucker. Grahambrod.

145. Suppe von Buchweizen Grüze.

Man streut die gut abgehüllete grobkörnige Buchweizen Grüze in kochendes Wasser, während man immer darin rührt, und läßt sie weich und gar kochen. Es dauert dies nur 5 bis 6 Minuten, dann kommt ein Stück frische Butter und Salz daran. Die Suppe muß schlank sämig sein.

In g r e d i e n z i e n .
2 Hände voll Grüze. $1\frac{3}{4}$ Liter Wasser. Salz. 80 Gr. Butter.

146. Hafergrüzsuppe.

Unter allen Umständen muß die Hafergrüze, wenn sie gesund und schmackhaft sein soll, sehr lange kochen. Man stellt sie deßhalb reichlich mit Wasser bedeckt auf das Feuer, und läßt sie, während man öfters darin rührt, mindestens $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, indem man, wenn sie zu dick wird, siedendes Wasser nachgießt. In der letzten halben Stunde gibt man ein gutes Stück Butter, Suppenwurzeln, Salz und einige geschälte kleine Kartoffeln dazu, und wenn Letztere gar sind, muß die Suppe dick sämig sein.

In g r e d i e n z i e n .
2 Hände voll Hafergrüze. 2 Liter Wasser. 100 Gr. Butter. 18 kleine Kartoffelchen. Suppenwurzeln. Salz.

147. Hafergrüzsuppe, durchgerieben.

Die Hafergrüze wird ebenso wie in voriger Nr. $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht, dann durch ein Haartuch gerührt, hiernach wieder auf das Feuer gestellt, ein Stück Butter daran gethan, und wenn diese geschmolzen und die Suppe schlank sämig ist, wird sie über Citronenscheibchen, Salz und Zucker angerichtet. Wer die Suppe verfeinern will, kann aufgequollene Rosinen und Corinthen, von jedem eine Hand voll, hineinthun.

In g r e d i e n z i e n .
3 Hände voll Hafergrüze. 2 Liter Wasser. 20 Gr. Butter. 2 Citronenscheibchen. Salz. 4 Theelöffel voll Zucker.