

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

sind die Suppen von Hafermehl niemals von so feinem Geschmack, als die von Hafergrütze, und deßhalb ist Letztere, trotzdem sie einige Zeit und Umstände mehr erfordert, doch beliebter im Allgemeinen als das Mehl. Einige Löffel voll Hafermehl werden mit Wasser klar gequirlt, dann unter starkem Rühren in siedendes Wasser gegossen und mit etwas Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Hiernach röstet man 2 bis 3 Theelöffel voll Hafermehl in Butter hellbraun, schüttet es darauf in die Suppenterrine, bestreut es mit Zucker und geriebenem Brod und gießt dann die Suppe darüber. Außerdem kann man die Hafermehlsuppen in den verschieden angegebenen Arten der Hafergrützsuppen kochen.

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

2 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Hafermehl. 2 Liter Wasser ungefähr. Zum Rüksten 2 Löffel Hafermehl. 80 Gr. Butter. 1 Hand voll geriebenes Brod. 2 Hände voll Zucker. Salz.

152. Hirsesuppe.

Man quirlt die Hirse mit siedendem Wasser gut durcheinander, läßt sich dann dieselbe wieder senken und gießt das Wasser davon ab, wonach nochmals kochendes Wasser darüber gegossen, die Hirse gequirlt und abgegossen wird. Dies Verfahren wiederholt man 4 bis 5 mal, es verliert die Hirse dadurch den starken Geschmack und wird sehr weiß. Hiernach schüttet man sie in heiße Butter, läßt sie 5 Minuten lang darin dämpfen, während man sie öfters rühren muß, gießt dann kochendes Wasser daran und läßt sie darin gar und weich kochen. Kurz vor dem Anrichten wird das nöthige Salz und ein Stück Butter hineingethan. Die Hirse wird in Schlesien viel gegessen, besonders von der dortigen Landbevölkerung.

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

$\frac{1}{2}$ Schoppen Hirse für 4 Personen. Wasser. Salz. 80 Gr. Butter.

153. Gerstensuppe.

Die Gerstenkörner werden mit verjus angefeuchtet, dann in heißer Butter 5 Minuten gedämpft und darauf in Wasser so lange gekocht, bis sie gar weich und vollkommen schleimig ist. Das Wasser darf nicht mit einem Male darüber gegossen, es muß, wie bei den Hülsenfrüchten, nur nach und nach, jedesmal wenn die Gerste wieder ausgequollen ist, etwas dazu gethan werden, und erst wenn die Gerste zu schleimen anfängt, gießt man so viel Wasser dazu, als man Suppe nothwendig hat. Mit dem letzten Wasser gibt man auch ein Stück Butter und Salz an die Gerste.