

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

Ingredienzien.

Auf jede Person 1 Hand voll Gerste. Wasser. 10 Gr. Butter. Salz.

154. Griesuppe.

Man quirlt den Gries, am besten Reisgries, mit kaltem Wasser an, stellt ihn dann mit wenig Salz und Zucker auf das Feuer und läßt ihn, während man immer darin rühren muß, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nachdem gibt man aufgequollene Corinthen in die fertige Suppe.

Ingredienzien.

100 Gr. Gries. $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser ungefähr. 1 Prise Salz. 3 Löffel Zucker. 100 Gr. Corinthen.

155. Griesuppe mit Apfel.

Wenn das Wasser zur Suppe kocht, schüttet man, indem ein Anderer das Wasser mit beiden Händen tüchtig quirlt, den nöthigen Gries hinein und läßt ihn so lange kochen, bis er sich nicht mehr senkt und die Suppe schleimig geworden ist. Man thut man Salz und Zucker, und zuletzt in Stücke geschnittene, recht gut gekochte, getrocknete Äpfel mit ihrer Sauce dazu. Diese beiden Griesuppen erhalten durch 1 bis 2 Citronenscheibchen einen ganz vortrefflichen Geschmack.

Ingredienzien.

100 Gr. Gries. Wasser. Salz. 60 Gr. Zucker. 1 Suppenteller voll getrocknete gekochte Äpfel.

156. Griesuppe mit Butter.

Hierzu wird der Gries in Wasser, worin man vorher Suppenwurzeln gar gekocht hat, hineingerührt und eben so lange wie der Vorige gekocht, dann Butter und Salz daran gethan und damit noch ein Mal aufgewellt. Zu dieser Suppe reicht man in Butter geröstetes Brod oder Kartoffelschnee mit frischer Butter herum.

Ingredienzien.

100 Gr. Gries. 50 Gr. Butter. Wenig Salz. Wasser. Geröstetes Brod oder Kartoffelschnee.

157. Geröstete Griesuppe.

Man röstet den Gries in Butter hellbraun, gießt dann nach und nach so viel siedendes Wasser hinzu, bis man, wenn der Gries gar ist, eine dicksamige Suppe hat, gibt hierauf kochende Sahne, Salz und Zucker hinein und rührt sie zuletzt mit Eidotter ab. Diese