

## **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

schwigt sie in Butter weich, begießt sie dann mit siedender Milch und kocht sie in dieser mit wenig Salz rasch auf. Hiernach wird sie über grob würfelig geschnittenes Brod angerichtet. Man reicht zu dieser Suppe gestoßenen Zucker herum, weil nicht Jedermann hierzu den süßen Geschmack liebt.

#### Ingredienzien.

2 mittelgroße Zwiebeln. 40 Gr. Butter.  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch. Wenig Salz. 2 Hände voll in Würfeln geschnittenes Brod.

#### 175. Milchsuppe mit Kartoffelmehl.

Die Milch wird mit Zucker langsam aufgekocht, Salz daran gethan und dann mit Kartoffelmehl hündig gemacht. Diese einfache aber sehr gut schmeckende Suppe muß von unverfälschter Milch gekocht werden, und wird über Griesklößchen (Nr. 528) angerichtet. Man kann auch dieselbe Suppe mit Buchweizenmehl kochen, sie ist dann nicht so fein, aber auch wohlschmeckend.

#### Ingredienzien.

2 Liter Milch. 50 Gr. Zucker. Sehr wenig Salz. 3 Theelöffel Kartoffelmehl.

#### 176. Milchsuppe mit Macronen und Bisquit.

Man läßt die Milch aufkochen, thut dann gröblich gestoßene Macronen, Butter und Zucker hinein, läßt sie noch 2 bis 3 Minuten kochen, und gießt die Suppe über kleine Bisquitstückchen, welche man vorher in die Terrine gelegt hatte. Diese Milchsuppe ist von äußerst feinem Geschmack.

#### Ingredienzien.

$1\frac{1}{2}$  Liter Milch. 20 Gr. Butter. 40 Gr. Zucker. 1 Suppenteller voll Macronen und Bisquits zu gleichen Theilen.

#### 177. Milchsuppe mit Mandelklößchen.

Wenn die Mandeln abgerührt und mit Eiweiß fein gestoßen sind, dann knetet man sie mit den Eidottern und ganzen Eiern, Zucker und so viel Mehl durch, daß man einen festen Teig zum Ausrollen hat. Diesen rollt man zu einer 1 Centimeter dicken Platte aus und schneidet sie in schräge kleine Vierecke. Inzwischen hat man Milch mit Zucker abgekocht und legt nun in dieselbe die viereckigen Klößchen, um sie darin gar kochen zu lassen.

#### Ingredienzien.

150 Gr. Mandeln. 2 Eier. 4 Eidotter. 3 Theelöffel Zucker. Mehl. 2 Liter Milch.