

## **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

## 178. Milchsuppe mit Maizena.

Milch und Wasser werden zusammen gekocht, dann mit Zucker verfürst, auch Salz und Citronenschale daran gethan und hiernach mit Maizena und Eidotter abgerührt. Diese Suppe wird über fein geschnittene und mit Zucker bestreute Brodfilets angerichtet.

## Ingredienzien.

1 Liter Milch. 1½ Eßlöffel voll Maizena. 2 Eidotter.  
40 Gr. Zucker. 2 Streifen Citronenschale. Salz. 1 Liter Wasser.

## 179. Milchsuppe mit Lorbeerblättern.

Setze in die siedende Milch ganz dünne Schnittchen Weißbrod, Zucker und Lorbeerblätter und lasse das zusammen aufkochen, nimm dann sogleich die Blätter wieder heraus und richte die Suppe noch über Brodschnittchen an. Die Blätter geben der Suppe einen mandelartigen Geschmack, doch dürfen sie nicht zu lange darin liegen.

## Ingredienzien.

2 Liter Milch. 6 Lorbeerblätter. 125 Gr. Brod. 80 Gr. Zucker. Salz.

## 180. Eingelaufene Milchsuppe.

Man quirlt Eier und Mehl gut untereinander und gießt dies durch einen Durchschlag in die mit Zucker und Salz kochende Milch. Dieser Teig muß sich in der Milch zu dicken Faden bilden, es ist deßhalb gut, den Durchschlag stets zu drehen und nicht still an derselben Stelle zu halten.

## Ingredienzien.

4 Eier. 4 Löffel Mehl, knapp. 2 Liter Milch. 60 Gr. Zucker. Salz.

## 181. Milchsuppe mit einem Eierberg.

Eier, Eidotter, Zucker und Sahne werden recht egal und klar gerührt, dann in eine zugerichtete trichterartige Form gegossen, und diese in einem schmalen hohen Topf in kochendes Wasser gehängt, wo die Eiermasse so lange au bain maris bleiben muß, bis sie steif geworden ist. Inzwischen kocht man gute Milch auf, zieht sie mit Mehl ab und richtet sie über den vorher in die Terrine umgestürzten Eierberg an.

## Ingredienzien.

1 Schoppen Sahne. 4 Eier. 4 Eidotter. 2 Liter Milch.  
2 Löffel Mehl. Salz.