

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

diesen mit Mandelstreifen spickt und in der Mitte desselben die Suppe anrichtet. So ist es in Italien, woher diese Suppe stammt, Sitte.

Ingredienzien. und ein nachig und
 1 Milchbröckchen. 80 Gr. Butter. 2 Tassen Milch. 2 Tassen Wasser. Ungefähr 1 1/2 Teller voll geriebenes Brod. 4 Eidotter. 2 Löffel voll süße Sahne. 2 1/2 Liter Milchsuppe.

185. Milchsuppe mit gelberöstetem Mehl.

Man macht in Butter eine gelbbraune Mehlschwitze und kocht diese mit Milch und Zucker ganz klar. Nun schneidet man von gutem Brode recht egale Schnitten und sticht aus diesen mittelst eines Ausstechers beliebig hübsche Formen aus, welche man in Butter auf beiden Seiten braun röstet. Diese legt man danach in die Terrine, bestreut sie mit Zucker und richtet die obige vorher noch mit Salz abgeschmeckte Suppe darüber an.

Ingredienzien.

90 Gr. Butter. 3 Löffel voll Mehl. 2 Löffel Zucker. Salz. 1 1/2 Liter Milch. 20 in Butter geröstete Brodstücke.

186. Milchsuppe mit Maronenpurée.

Die vorbereiteten Maronen werden in siedendem Wasser nur so lange gekocht, bis sich die Schale und die zweite Haut abziehen läßt. Dies bedarf nicht langer Zeit, und man achte darauf, daß sie dann nicht mehr im Wasser bleiben. Hierauf schält man sie ab und kocht sie in etwas siedender Milch mit Butter und wenig Salz gar und weich, reibt sie darauf durch ein Sieb zu Purée, stellt dieses auf ein kleines Feuer und läßt es unter stetem Rühren, indem man siedende Milch dazu gießt, zu einer bündigen Suppe verkochen. Diese, von vielen Herren sehr geschätzte Suppe wird ohne Zucker gekocht, doch kann man welchen dazu herumreichen.

Ingredienzien.

1 1/2 Pfd. Maronen. 2 Liter Milch. 80 Gr. Butter. Salz.

187. Milchsuppe mit Kürbis.

Der Kürbis wird geschält und nachdem das Kernhaus herausgenommen ist, wird er in Wasser gehörig blanchirt. Hierauf läßt man ihn gut abtropfen, trocknet ihn noch mit einem Tuche ab, schneidet ihn in 1 Cent. große Würfel und kocht diese in siedender Milch mit Zucker weich. Diese Suppe wird einen Augenblick vor dem Anrichten mit Eidotter abgezogen.