

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

Zutredienzien.

Ein mittelgroßer Kürbis. 2 Liter Milch. 100 Gr. Zucker.
4 Eidotter.

188. Geriebene Milchsuppe.

Man macht von 2 Eiern, 2 Theelöffel voll Wasser und ein wenig Salz mit Mehl einen ganz festen harten Teig, den man erst mit den Händen gut verknetet, damit er glatt und gleichmäßig auszieht, ihn dann zu einer Kugel aufrollt und nun auf einem Reibeisen fein reibt. Danach macht man in einer Casserole Butter heiß, gibt das Geriebene hinein, läßt es schön gelb rösten und gießt dann die siedende Milch darüber.

Zutredienzien.

2 Eier. 2 Theelöffel voll Wasser. Mehl. Salz. 2 Liter Milch. 40 Gr. Butter.

189. Milchsuppe mit Macaroni (Spargetti).

Spargetti ist die dünnste der italienischen Macaroni, sie ist nicht viel dicker als die gewöhnliche Sorte der dicksten Fadennudeln, ist dabei aber wie die anderen Macaroni innen hohl. Diese Spargetti werden in wenig Milch gar gekocht und dann mit Zucker und Salz in eine mit Eidotter abgezogene Milchsuppe gethan.

Zutredienzien.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Spargetti. 2 Liter Milch. 50 Gr. Zucker. 2 Eidotter. Salz.

190. Milchsuppe mit abgebrannten Mehlknoten.

Man lasse $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit Butter und Zucker kochen und streue unter fortwährendem Rühren das Mehl hinein, bis sich der Teig vom Topfe ablöst, dann nimmt man ihn vom Feuer, rührt sofort ein Ei und wenn er abgekühlt ist, die anderen Eier nach und nach dazu. Hiernach sticht man mit einem Theelöffel kleine Knoten ab, legt dieselben in die inzwischen zum Kochen gebrachte Milch und läßt sie 5 Minuten darin kochen. Die Suppe wird mit den Knoten vorsichtig in die Terrine gegossen, damit diese ganz bleiben.

Zutredienzien.

2 Liter Milch. 40 Gr. Butter. 80 Gr. Zucker. 100 Gr. Mehl. 5 Eier. Salz.

191. Milchsuppe mit Perlgraupen.

Die feinen Perlgraupen werden mit wenig kaltem Wasser auf ein kleines Feuer gestellt und langsam gekocht, indem man jedesmal,