

## **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

wenn sie aufgequollen sind, siedendes Wasser nachgießt. Sind die Graupen dann beinahe halb gar, so wird von da ab Milch statt Wasser dazu gegossen und zwar so lange, bis die Graupen weich und die Suppe bündig genug ist. Milchsuppe mit Reis wird ebenso gekocht, dieser wird rascher gar als die Graupen, es muß deshalb schon früher Milch zugegossen werden; auch muß der Reis zuerst vor allen Dingen blanchirt sein. Man servirt die Suppe mit Zucker.

#### Ingredienzien.

70 Gr. Graupen. 1 Liter Milch. Wasser. Salz.

#### 192. Milchsuppe mit Buchweizengröße.

Unter stetem Rühren wird die Buchweizengröße in die kochende Milch gestreut und so 8 bis 10 Minuten gekocht; dann zieht man sie vom Feuer fort und rührt ein Stück frische Butter nebst Salz und Zucker hinein.

#### Ingredienzien.

125 Gr. Buchweizengröße. 2 Liter Milch. 40 Gr. Butter. 60 Gr. Zucker. Salz.

#### 193. Milchsuppe mit einem Größkloß.

Hierzu nehme man grobkörnige Buchweizengröße, lasse sie mit Wasser und Butter einige Mal aufkochen, und wenn sie dick ist, gebe man noch Butter daran, stelle sie damit in einen warmen Ofen und lasse sie dort so lange quellen, bis die Körner sich einzeln von einander ablösen. Nun werden sie in eine mit Butter bestrichene tiefe Form hineingedrückt und diese darauf gleich in eine Suppenterrine umgestürzt. Während dem hat man auch gute Milch abgekocht und mit Eidotter abgezogen, diese gießt man von der Seite her, ohne den Kloß zu beschädigen, darüber.

#### Ingredienzien.

125 Gr. Buchweizengröße. 100 Gr. Butter. 2 Liter Milch. 3 Eidotter.

#### 194. Milchsuppe mit Eierribbeln.

Das Weiße der Eier wird gut geschlagen, darauf noch etwas Sahne dazu gegossen und Zucker hineingestreut, und das Ganze wohl durcheinander gerührt über schwachem Feuer so lange gesotten, bis es steif ist. Inzwischen hat man die Milch gekocht, mit Eidotter abgezogen und in der Terrine angerichtet. Nun hält man ein Suppentieb darüber und reibt durch dieses das gesottene Eiweiß in die Suppe, bestreut das Ganze dann mit Zucker und bringt die gut schmeckende Suppe auf die Tafel.