

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

428. Hirse.

Nachdem gut verlesene Hirse 5 bis 6 Mal mit frischem Wasser übergossen und in jedem tüchtig abgequirlt ist, gibt man sie in siedendes Wasser und läßt sie darin weich und dick kochen, während man, wenn sie halbgar ist, also nach einer halben Stunde Kochzeit, das nöthige Salz daran thut. Es ist gut, da die Hirse leicht anhängt, hin und wieder dieselbe mit einem Holzlöffel vom Boden aufzuziehen. Auf einer Schüssel angerichtet begießt man sie reichlich mit brauner Butter, in welcher man nach Geschmack und Belieben fein geschnittene Zwiebeln braten kann.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Hirse. 2 Liter Wasser. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. 2 Zwiebeln.

Grashirse (Schwaben).

Diese wild auf den Wiesen wachsende Hirse hat einen angenehm mandelartigen Geschmack, sie wird ebenso wie die Vorige gekocht, nur daß man statt brauner Butter ein Stück frische Butter im letzten Augenblicke durchzieht.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Hirse. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 100 Gr. Butter. Salz.

430. Buchweizengrütze (Heidegrütze).

Zum Gemüse ist die grobkörnige, gut abgehülste Grütze am besten, man gibt sie, nachdem sie ein Mal in warmem Wasser abgequirlt ist, in siedendes gesalzenes Wasser, worin man etwas Butter und Salz gethan hat, und läßt sie darin unter fleißigem Rühren gar und dick kochen. Hiernach rührt man noch ein Stück Butter durch die nun ganz dick sein sollende Grütze, drückt sie darauf in eine vorher mit kaltem Wasser ausgespülte Form, aus welcher man sie sogleich wieder auf eine Schüssel stürzt und mit zerlassener Butter begießt. Dies wohlschmeckende Gemüse darf nicht von feinkörniger Grütze gemacht werden, weil dieselbe sich sehr bald zu einem Brei verkocht, während sie hierzu zwar weich sein, aber doch in ganzen Körnern bleiben muß.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Heidegrütze. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 180 Gr. Butter. Salz.

431. Graupen.

Die Graupen werden zwei Mal mit kaltem Wasser abgequirlt, dann mit der Hälfte der nöthigen Butter in kochendes Wasser gethan und danach gar und dick gekocht. Inzwischen hat man auch Brechspargel in Wasser gar und weich gekocht, dann abgegossen und mit Butter durchgeschwenkt, diesen mischt man unter die Graupen