

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

und richtet sie darauf an. Sie werden mit Morcheln garnirt, welche vorher in Butter gar gedämpft sind. Man kann die Graupen auch einfach wie Hirse kochen und mit brauner Butter übergießen.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. Graupen. $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser. 200 Gr. Butter. 1 Suppenteller voll Brechspargel. 2 Hände voll Morcheln.

432. Graupen mit Pflaumen.

Feine Gräupchen werden ohne alle Vorbereitung in siedendes Wasser geschüttet und darin gar und dick gekocht, wonach sie mit Salz und Butter ungerührt werden. Inzwischen hat man auch gute getrocknete Pflaumen ohne Steine in reichlich Sauce mit gebranntem Zucker langsam weich gekocht, diese hebt man nun mit einem Schaumlöffel, wobei man sie gut abtropfen läßt, aus ihrer Sauce, und legt sie auf die Graupen, um sie mit dieser durchzuschwenken. Die zurückgebliebene Obstsauce wird mit Kartoffelmehl ganz wenig bündig gemacht, die Hälfte davon durch die Graupen gezogen und die andere Hälfte über die angerichteten Graupen gegossen. Reis kann man ebenso mit Pflaumen bereiten.

Ingredienzien: $\frac{3}{4}$ Pfd. Gräupchen. $1\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 80 Gr. Butter. 1 Pfd. Backpflaumen ohne Steine. 100 Gr. Zucker. 1 Messerspitze Kartoffelmehl. Salz.

433. Mais.

Die ausgewachsenen jungen Maiskolben werden von allen Blättern und Fasern befreit, dann in gesalzenem Wasser gar gekocht und unzerteilt angerichtet. Man servirt sie auf einer tiefen Schüssel, wofelbst sie, damit sie recht heiß bleiben, in einer gebrochenen Serviette liegen müssen, und gibt frische Butter dabei herum. Man ißt die Körner einzeln ausgebrochen mit Butter.

Ingredienzien: 15 Maiskolben. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. Wasser. Frische Butter.

Kartoffeln und Kartoffelspeisen.

434. Kartoffeln in der Schale.

Hierzu wähle man mittelgroße möglichst egale Kartoffeln, welche von außen nicht verletzt sind, wasche sie mehrere Mal in frischem Wasser ab, wobei man sie, um alle erdigen und sandigen Theile zu entfernen, mit einem stumpfen kurzen, eigends dazu bestimmten Reiserbesen tüchtig reiben muß. Danach stellt man sie, mit kaltem Wasser bedeckt, in einem fest geschlossenen Topfe auf starkes Feuer und läßt sie gar kochen. Wenn sie sich mit einer