

## 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

servirt diesen Brei mit brauner Butter und gekochter, süßer Sahne, indem man Beides apart dazu herum reicht, wo dann Jeder sich nach Belieben nehmen kann. Man kann Kürbisbrei, um ihn sicher fein zu haben, auch durch ein Haarsieb reiben, dann aber kocht man ihn nur in Milch, und gibt die anderen Zuthaten erst nach dem Durchreiben hinein.

Ingredienzien: 1 mittelgroßer Kürbis. 1 Liter Milch. 40 Gr. Butter. 60 Gr. Zucker. Salz. 4 Eidotter. 1 Theelöffel Kartoffelmehl.

### 799. Buchweizengrütze in Milch.

Man sehe zu, daß man grobgekörnte ausgehülste und keine zerquetschte Buchweizengrütze erhält; in Rußland und Polen, wo man dies gesunde Nahrungsmittel mehr zu schätzen weiß, als bei uns, ist Alles was von Buchweizen bereitet wird, die Grütze, der Gries und das Mehl am Vorzüglichsten. Die Grütze wird in Milch mit wenig Salz langsam halb gar gekocht und von da an muß sie, so oft sie ausgequollen ist, mit kochender Sahne übergossen und weiter gekocht werden, bis sie dickbreiig, gar und weich, aber nicht trocken ist. Hierauf füllt man sie in eine mit Butter fett bestrichene Form, stellt sie, nachdem sie fest eingedrückt ist, in einen warmen Ofen, bis sie oberhalb eine gelbe Farbe angenommen hat, stürzt sie dann auf eine Schüssel, und reicht heiße Milch nebst gestoßenem Zucker dazu herum.

Ingredienzien: 250 Gr. Grütze.  $1\frac{1}{4}$  Liter Milch.  $1\frac{1}{4}$  Liter Sahne. Salz.

### 800. Buchweizengrütze mit Butter.

Die Grütze wird in Butter und Wasser gut ausgequollen, dann 5 Minuten mit Milch durchgekocht, wieder wenn sie gut gequollen ist mit einem Stück Butter und etwas Salz verrührt, dann in eine mit Butter bestrichene Form gedrückt, und in gelinder Hitze 10 Minuten gebacken. Hiernach wird sie auf die Schüssel gestürzt, und mit zerlassener frischer Butter servirt. Sowohl auf diese, wie auch ganz besonders auf die vorhergehende Art, kann man Buchweizengries bereiten, man nehme dazu auch den grobkörnigen.

Ingredienzien: 125 Gr. Grütze. 60 Gr. Butter.  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.  $\frac{3}{4}$  Liter Milch. Salz.

### 801. Buchweizengries.

Dieser wird unter Rühren in kochende Milch geschüttet, und so lange, während man immer weiter rührt, mit etwas Salz gekocht, bis er gar und dick ist. Dann spült man eine Porzellanform mit frischem Wasser um, drückt den Griesbrei hinein, stürzt ihn sogleich