

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

Nr. 38. Granolabrei.

Man tue in 1 l kochendes Wasser (halb Milch, halb Wasser) $\frac{1}{2}$ l Granola, lasse 10 Minuten kochen und richte dann mit Milch oder gekochtem Obst an. Letzteres kann auch darunter gekocht werden.

Nr. 39. Reisbrei.

Einfacher Reis wird gut gewaschen und mit Wasser und Milch gekocht (am wohlschmeckendsten wird dies Gericht in der Kochkiste). Man kann ein Stückchen Vanille oder Apfelsinenschale mitkochen. Ist der Reis weich, so rührt man Salz mit etwas Mehl und Milch daran, dann wird derselbe mit brauner Butter und Zucker und Zimmet gegeben.

Nr. 40. Griesbrei.

Zu gleichen Teilen Milch und Wasser bringt man zum Kochen, gibt groben, gelben Gries, etwas Salz hinein und rührt beständig, damit derselbe nicht anhängt. Abgekühlt gibt man Kompot oder Himbeertunke dazu.

Nr. 41. Hirsenbrei

wird auf gleiche Art wie Griesbrei zubereitet.

