

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

Suppen.

Haferflocken, Hafergries, Weizen-, Roggenschrotmehl, Buchweizen-, Gerstenmehlsuppen. Die betr. Zutaten werden in kaltem Wasser klar gequirlt, darauf in kochendes Wasser gegossen und unter stetem Rühren etwa 20—30 Min. lang zu einem mäßig dicken Brei gekocht. Mit roher Milch und Sahne wird die Suppe auf die gewünschte Dicke gebracht. Man schmeckt ab mit einer Prise Salz (nicht unbedingt notwendig), mit Honig, Rübensaft, Rohrzucker, ungeblautem Zucker, Zitronensaft, Fruchtst.

Hafergrühsuppe mit Rosinen. Hafergrüße wird des Abends mit kaltem Wasser eingeweicht (150 g : 1 $\frac{1}{2}$ l), am nächsten Morgen mit demselben Wasser etwa 2 Stunden langsam weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Dazu gibt man vorher auf dem Herd ausgequollene Sultaninen (2 Löffel : $\frac{1}{4}$ l) samt der Brühe und läßt kochen, bis die Suppe gut gebunden ist. Man schmeckt ab mit etwas Butter oder Sahne, Zucker, Zitronensaft und wenig Salz.

Schottische Suppe. Perlgrauen und Hafergrüße (2 : 1) werden, nachdem sie die Nacht hindurch jedes für sich geweicht haben, mit dem nötigen Wasser, Wurzelwerk und zerkleinerten Brotkrusten 2—3 Stunden gekocht, durchgeschlagen, mit Sahne und Salz abgeschmeckt.

Rumford'sche Suppe. Gelbe, am Abend vorher eingeweichte Erbsen (150 g : 3 l), bezw. übrig gebliebener Erbsbrei werden mit einigen klein geschnittenen Kartoffeln, Wurzelwerk und etwas Salz weich gekocht und durchgeschlagen. (Erbsensuppe.) Dazu gibt man 50 g weichgekochten Reis, Kokosnussfett, geriebene Zwiebel und das erforderliche Wasser.