

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.

Böhmische Suppe.*

12 Deka Graupen,
5 Deka Fett,
1 größeren oder 2 kleinere Kohlköpfe,
Salz,
4 Deka Käse,
 $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe, aus 2 Suppenwürfeln bereitet.

Man läßt die überbrühten Graupen in heißem Fett geißlich rösten. Vorher wäscht man den Kohlkopf, entrippt die Blätter, schneidet sie nadelig, brüht sie in kochendem Salzwasser ab und gibt sie dann zu den Graupen, worauf man dies einige Minuten dünnen läßt. Zwischen bereitet man aus kochendem Wasser und den Suppenwürfeln eine Brühe, gießt damit den Kohl und die Graupen auf und läßt diese Suppe kochen, bis die Graupen weich geworden sind. Dann wird die Suppe mit geriebenem Emmenthaler- oder Parmesan-Käse vermischt.

Deutsche Suppe.

6 Deka Reismehl,
4 Deka Fett (oder Butter),
1 Ei,
 $\frac{1}{8}$ Liter sauer Rahm,
5 Gramm Suppentürze,
Salz,
zirka $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Man verrührt das Reismehl mit kaltem Wasser ganz glatt, gießt zirka $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser auf, mengt das Fett bei und läßt dies 15 bis 20 Minuten kochen. Vor dem Anrichten mengt man das zerquirlte Ei und den Rahm bei. Knapp vor dem Anrichten fügt man Suppentürze hinzu, die nicht mitkochen darf.

Gesundheitsuppe:

25 Deka Schöpfenfleisch,
10 Deka Graupen,
Suppenknochen und Leber,
5 Deka Fett,
Suppengrün, $\frac{1}{2}$ Zwiebel,
Salz, Pfeffer, Suppengewürze,
 $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Man läßt aus den Knochen, der in Fett mit dem klein geschnittenen Suppengrün und der Zwiebel gerösteten Leber und Salz (ohne Gewürze) eine Suppe kochen und die Hälfte davon kalt werden. Nun schabt man das Fleisch, nachdem man Fett und Haut vollständig entfernt und das Fleisch in heißem Wasser rasch gewaschen hat, mit einem