

## 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

sehr scharfem Messer in Flocken und verröhrt diese mit der fast gewordenen Hälfte der Suppe zu einer Krem. In die andere Suppe gibt man Suppengewürze und die abgebrühten Graupen und läßt sie auflochen. Dann röhrt man dieser Suppe langsam die andere Suppe bei und läßt die Suppe so lange kochen, bis die Graupen weich geworden sind. Diese Suppe ist besonders für Kranke und Erholungsbedürftige zu empfehlen, ferner für jene Mahlzeiten, da kein Fleisch gereicht wird. Nach Belieben kann man dieser Suppe, die auch aus Rindfleisch bereitet werden kann und sehr kräftigend ist, auch 1 bis 2 Eidotter beifügen.

### **Haserflockensuppe mit Kohlsprossen oder Karfiol.**

- 10 Deka Haserflocken,  
4 Deka Fett,  
1 Suppenwürfel,  
Salz,  $1\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser,  
 $\frac{1}{4}$  Liter Kohlsprossen oder 1 Karfiolrose.

Man bereitet aus kochendem Wasser und dem Suppenwürfel eine Suppe, kocht die Haserflocken ein, läßt sie unter Hinzufügung von Salz und Fett eine Viertelstunde kochen und unterlegt diese Suppe mit inzwischen in Salzwasser gekochten Kohlsprossen, die man in Vierteln oder Hälften schneidet, oder mit einem in Salzwasser gekochten Karfiol, den man in kleine Röschen teilt. Selbstverständlich kann man die Suppe auch ohne Gemüse bereiten.

### **Hasergrützsuppe mit Kohl.**

- 6 Deka Hasergrütze,  
Suppentknochen und Grünes,  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel, ein Stückchen Sellerie,  
1 Kohl,  
4 Deka Fett,  
Salz,  $1\frac{1}{2}$  Liter Suppe.

Man weicht die Grüze über Nacht in Wasser ein. Aus den Knochen, dem kleingeschnittenen Grünzeug, der geschnittenen Zwiebel und Sellerie läßt man unter Hinzufügung von Salz eine Suppe kochen. Der Kohl wird abgebrüht und kleingeschnitten in Fett geröstet. Nun wird er in die durchgesiehene Suppe gegeben, worauf man unter beständigem Umrühren die Hasergrütze einfügt, um die Suppe noch lange kochen zu lassen, da die Grüze gut verkochen muß.

### **Hirsesuppe.\***

- 2 Suppenwürfeln,  
15 Deka Hirse,  
3 Deka Fett,  
1 Eidotter,  
 $1\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser.

Man bereitet aus den Suppenwürfeln eine Suppe, kaut die Hirse schon vorher sorgfältig aus, brüht sie dreimal ab und kocht sie dann in die Suppe ein. Diese Suppe muß mindestens eine halbe Stunde kochen. Man mengt ihr dann das Fett und das Eidotter bei. Doch kann man sie auch ohne Eidotter bereiten.