

## 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

# Rezepte für Massenanzspeisungen.

Maß für 100 Personen.

## Suppen.

### Bohnensuppe.

4 Kilo Bohnen,  
1 Kilo Fett,  
 $1\frac{1}{4}$  Kilo Gerstenmehl,  
zirka  $\frac{1}{4}$  Kilo Salz, Pfeffer,  
zirka  $\frac{1}{8}$  Liter Essig,  
25 Liter Wasser.

Die Bohnen werden ausgeklaubt, über Nacht in Wasser gelegt, in anderem Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Dann bereitet man aus dem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie kalt, mengt die Bohnen, Salz und Pfeffer bei, verdünnt die Suppe mit dem Wasser, worin die Bohnen gekocht wurden, sprüht die Suppe mit Essig, lässt sie gut aufkochen und reicht sie mit gehähten Brotschnitten.

### Brotsuppe.

10 Eier,  
1 Kilo Fett,  
zirka  $\frac{1}{4}$  Kilo Salz, Kümmel,  
6 bis 7 Laib Brot,  
1 Liter Milch,  
24 Liter Wasser.

Man lässt das Wasser mit dem Fett, Salz und Kümmel gut kochen, mengt das geriebene Brot dazu, lässt dies gut verkochen, seift die Suppe durch und vermischt sie mit den Eiern, die man vorher mit der Milch abgesprudelt hat.