

## **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

### Erbsuppe.

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo gelbe getrocknete Erbsen,  
2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Erdäpfel,  
1/4 Kilo Fett,  
1/4 Kilo Salz,  
Suppengrünes (20 Heller),  
10 Deka Suppenwürze,  
25 Liter Wasser.

Die gewaschenen Erbsen werden samt den geschälten, klein geschnittenen Erdäpfeln und dem Suppengrünen mit dem Wasser zugelegt. Dies wird unter fleißigem Rühren verkocht. Wenn alles verkocht ist, wird das Fett und Salz beigemischt, dann läßt man die Suppe noch aufkochen und mengt ihr vor dem Anrichten die Würze bei.

### Erdäpfelsuppe.

10 Kilo Erdäpfel,  
3/4 Kilo Speck,  
3/4 Kilo Weizenbrotmehl,  
zirka 1/4 Kilo Salz,  
Essig, Majoran, Pfeffer,  
Suppengrünes (20 Heller),  
10 Deka Suppenwürze,  
zirka 25 Liter Wasser.

Die Erdäpfel werden geschält, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, dann werden sie im Wasser mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran und dem kleingeschnittenen Suppengrünen weich gekocht. Nun läßt man den kleinwürfelig geschnittenen Speck rösten, läßt das Mehl darin anlaufen, vergießt dies mit etwas Suppe, läßt dies gut verkochen, gießt dann die weitere Suppe samt den Erdäpfeln auf und läßt sie gut verkochen. Knapp vor dem Anrichten wird die Würze, die nicht mitkochen soll, beigemischt.

### Falsche Weisgrießsuppe.

2 Kilo Weisgrieß,  
1 Kilo Knochen,  
1/4 Kilo Rindsleber,  
1/4 Kilo Fett,  
Suppengrünes (20 Heller),  
zirka 1/4 Kilo Salz,  
10 Deka Suppenwürze,  
25 Liter Wasser.

Man läßt die gut gewaschenen, klein gehackten Knochen in der Hälfte des Wassers mit Salz kochen und fügt, sobald diese Brühe zu kochen beginnt, die kleingeschnittene, mit dem kleingeschnittenen Suppengrünen in heißem Fett geröstete Leber dazu. Zirka eine halbe Stunde vor der Mahlzeit bringt man die andere Hälfte des Wassers zum Kochen und rührt den Weisgrieß langsam ein, wobei es gut ist, daß eine Person den Grieß hineinschüttet, während eine andere fortwährend unrührt, damit sich keine Ballen bilden. Wenn diese Brühe gut gekocht hat, wird die Knochenbrühe, durchgeseihen, dazugemischt, dann läßt man die Suppe noch gut verkochen und fügt knapp vor dem Anrichten die Würze, die nicht mitkochen soll, dazu.