

## **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

### Gestoßene Graupensuppe.

$\frac{1}{2}$  Kilo Fett,  
 $1\frac{1}{2}$  Kilo Graupen,  
25 Suppenwürfel,  
Suppengrünes (20 Heller),  
zirka  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz,  
25 Liter Wasser.

Man läßt die gestoßenen Graupen in heißem Fett andünsten, gießt dann die Brühe, worin man das Suppengrüne zirka eine Stunde lang kochen ließ, auf, mengt die Suppenwürfel (oder 10 Deka Suppenwürze) bei, salzt die Suppe und läßt sie noch zirka eine Stunde kochen. Gebähte Semmelschnitten können eventuell dazugegeben werden.

### Gulaschsuppe.

6 Kilo Rindfleisch (am besten Wadenfleisch),  
 $1\frac{1}{2}$  Kilo Zwiebeln,  
1 Kilo Fett,  
6 Kilo Erdäpfeln,  
zirka  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz,  
Paprika,  
Kümmel,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo Paradeispuree,  
zirka 25 Liter Wasser.

Man schneidet die Zwiebeln sehr fein, läßt sie in heißem Fett sehr gut verrösten, wobei sie aber nicht bleichen müssen, gibt dann das kleingeschnittene Fleisch hinein, gibt Salz, Paprika, etwas Kümmel und das Paradeispuree dazu, läßt dies sehr gut verrösten, gießt, erst wenn das Fett ganz eingesogen ist, langsam das Wasser auf, so daß das Fleisch ganz bedeckt ist. Dann läßt man dies gut kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man die dünnblättrig geschnittenen Erdäpfeln dazu und läßt sie mit dem Fleisch weich werden.

### Hafermehlsuppe.

$2\frac{1}{2}$  Kilo Hafermehl,  
70 Deka Fett,  
Petersilie (20 Heller),  
Salz, eventuell Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm,  
25 Liter Wasser.

Das Hafermehl wird in dem heißen Fett geröstet, gesalzen, mit zirka 25 Liter kochendem Wasser aufgegoßen und solange gekocht, bis die Suppe bündig geworden ist. Dann gibt man nach Geschmack etwas Zucker dazu und eventuell Rahm, was die Suppe sehr verbessert. Die Petersilie wird fein geschnitten und der Suppe knapp vor dem Anrichten beigemengt.