

## **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

## Zwiebelsuppe.

- 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Kilo Gerstenmehl,
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Zwiebel,
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Fett,
- zirka <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Kilo Salz, Lorbeerblätter, Kümmel,
- 10 Suppenwürfel,
- 25 Liter Wasser.

Man läßt die Hälfte des Mehles in heißem Fett gelblich rösten, gibt dann die in feine Streifen geschnittene Zwiebel dazu, läßt dies durchrösten, mengt die andere Hälfte des Mehles, Salz, einige Lorbeerblätter und Kümmel dazu und gießt, wenn dies gut durchgeröstet ist, eine aus Suppenwürfel bereitete Brühe auf. Man kann aber auch Knochen und Wurzelwerk zur Brühe kochen. Nun läßt man die Suppe gut durchkochen, streicht sie durch ein Sieb und reicht sie mit Brotschnitten oder Semmelknödeln.

## Semmelknödeln.

- 40 alte Semmeln,
- 40 Deka Fett,
- 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter Milch,
- zirka 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Kilo Weizenbrotmehl,
- Salz, Petersilie, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Zwiebeln.

Man röstet die würfelig geschnittenen Semmeln in heißem Fett (am besten in Schinkenspeck), gießt die Milch darüber, läßt dies eine Viertelstunde stehen, mengt dann die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, sowie Salz bei und soviel Mehl, daß ein fester Teig entsteht, den man zu Knödeln formt, die man in die siedende Suppe einkocht. Sollte der Teig nicht genügend fest werden, dann fügt man etwas Semmelbrösel bei. Ist er zu fest, dann lockert man ihn mit etwas Milch.

	<h2>Fleischgerichte.</h2>	
--	---------------------------	--

## Sackbraten.

- 5 Kilo Rindfleisch,
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Schweinefleisch,
- 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Rindsleber,
- 20 bis 30 alte Semmeln,
- 10 Eier,
- 50 Deka Fett,
- Salz und Pfeffer,
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Kilo Zwiebeln,
- 50 Deka Semmelbröseln,
- Fett zum Braten.