

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

I n h a l t.

	Seite		Seite
Vorwort zur ersten Auflage	III	38. Bester Ersatz für Bouillon	9
Vorwort zur zweiten Auflage	X	39. Salzwasser als bestes Salzmittel	9
I. Vorherbereitungen.			
1. Morcheln rein zu machen	1	II. Suppen und Kaltschalen.	
2. Abgeriebene Butter	1	40. Kräuter-suppe	10
3. Vom Einweichen der Sem- mel und des Milchbrotes	2	41. Suppe à la Tyrolienne	10
4. Weißmehl	2	42. Kraut-suppe	10
5. Braunnmehl	2	43. Reis-suppe mit Zwiebeln	11
6. Nudeln zu machen	2	44. Reis-suppe	11
7. Mehlgräupchen zu machen	3	45. Vermicelli-suppe	11
8. Eiweiß z. Schnee z. Schlag	3	46. Pilz-suppe	11
9. Sahne z. Schnee z. Schlag	3	47. Kürbis-suppe	11
10. Große und kleine Rosinen zu reinigen	3	48. Milch-suppe	11
11. Reis zu reinigen	4	49. Milch-suppe mit Eiern	11
12. Sago zu reinigen	4	50. Suppe à la Monaco	12
13. Ausback-Teig oder Klare	4	51. Kartoffel-suppe m. Zwiebeln	12
14. Ausback-Teig anderer Art	4	52. Vermicelli mit Milch	12
15. Ausback-Teig dritter Art	5	53. Brot-suppe	12
16. Ausback-Teig vierter Art	5	54. Kartoffel-suppe	12
17. Das Abbrennen des Teiges	5	55. Kürbelsuppe	13
18. Das Abziehen mit Kar- toffelmehl	5	56. Graupen-suppe	13
19. Das Vorbereiten der Ge- bäck-Formen	5	57. Gries-suppe	13
20. Semmel zu rösten	5	58. Mehlsuppe	13
21. Mandeln abzuziehen	5	59. Reis-suppe (anderer Art)	14
22. Mandeln zu reiben	6	60. Rümmel-suppe	14
23. Mandeln zu stoßen	6	61. Hafergriß-suppe	14
24. Blanchieren	6	62. Panaden-Suppe	14
25. Panieren	6	63. Suppe von grünen Erbsen	14
26. Das Blanchieren der grünen Kräuter	6	64. Milch-suppe mit Mehl	15
27. Blanchieren der Zwiebeln	7	65. Milch-suppe mit Nudeln	15
28. Kastanien zu braten	7	66. Milch-suppe mit Brot	15
29. Schwammflöße	7	67. Mehlsuppe mit Mandel- flößen	15
30. Semmelflößen	7	68. Milch-suppe m. Kartoffelmehl	16
31. Reinigen aller Griesarten	8	69. Gebrannte Mehlsuppe	16
32. Das Reinigen der Pilze	8	70. Milch-suppe mit Graupen	16
33. Das Braten der Zwiebeln	8	71. Hafergriße in Milch	16
34. Das Abquirren	8	72. Milch-suppe mit Mehlfloß	16
35. Reismehl	9	73. Kürbis-suppe	17
36. Rosenteig	9	74. Milch-suppe mit Gries, Buchweizen-grüße, Schwa- den und Hirse	17
37. Zucker braun zu brennen	9	75. Schaum-Milch-suppe	17
		76. Chokoladen-suppe	17
		77. Milch-suppe mit Zwiebeln	18