

## **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

### 109. Suppe von Erbsmehl.

Erbsmehl (auf 2 Personen gegen 120 Gramm) quirlt man mit kaltem Wasser klar und rühre es zu mit Butter, Salz, Wurzelwerk und einigen Kartoffeln kochendem Wasser, nachdem letztere Ingredienzen weich und gar geworden, und lasse es mit der Brühe unter stetem Rühren 12 bis 15 Minuten lang kochen.

### 110. Linsensuppe.

Linsen ( $\frac{1}{2}$  Liter auf 5 Personen), Abends vor dem Gebrauch verlesen und über Nacht aufquellen gelassen, stellt man, nachdem das alte Wasser abgegossen, mit frischem Wasser aufs Feuer, welches, sobald es heiß geworden, nochmals abgegossen und durch kaltes Wasser erneuert wird. Jetzt werden die Linsen mit 1 Stange Porree und 2 bis 3 Scheibchen Sellerie weich gekocht, mit Butter und Salz versetzt und zuletzt noch mit in Zwiebel und Mehl gedämpfter Butter verquirlt.

### 111. Graupensuppe mit Birnen.

Nachdem die Graupen (120 Gramm) in langsam zergehender Butter (20 Gramm) längere Zeit gerührt worden sind, gieße man mit etwas (1 Löffel) Mehl verquirlte und dann abgekochte Buttermilch (2 Liter) hinzu und lasse die Graupen darin weich kochen, indem man, sobald sie dick aufquellen, immer etwas Buttermilch zugießt, bis eine feimige Suppe entsteht. Nachdem sie durch ein Sieb gestrichen und gesalzen, setzt man zu ihr gleichzeitig mit Zucker (30 Gramm) und Wasser langsam weich gekochte, getrocknete und in Stücke zerschnittene Birnen (70 Gramm) mit voller Sauce, welche gut ungerührt und angerichtet werden muß. Um das Gerinnen der Buttermilch (die übrigens auch bloß durch Wasser ersetzt werden kann) zu verhüten, muß sie immer mit etwas Mehl kalt angequirlt und unter stetem Umrühren aufgekocht werden.

### 112. Spargelsuppe.

Kleiner, dünner, zum Gemüse nicht verwendbarer Spargel etwa einen Suppenteller voll, wird geschält, in Stückchen geschnitten und in 2 Liter weichem Wasser weich gekocht. Die Spargelschalen kocht man gleichzeitig in einem Stück dünnem Weißzeug mit. Dann rührt man 2 Löffel in 50 Gramm Butter geröstetes Mehl mit dieser Spargelbrühe zu einer Suppe, fügt