

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

Abkühlung eingetreten. Hierauf wird es mit kochendem Wasser unter stetem Rühren über Feuer zu einer seimigen Suppe verdünnt. Dann füge man 4 Löffel Zucker, 1 Prife Salz hinzu, ziehe die Suppe mit 5 Eidottern ab, und richte sie über Biskuit an.

117. Suppe von altem übrig gebliebenen Brot.

Das alte Brot (1 Suppenteller voll) wird Abends vorher in reichlich kaltem Wasser aufgeweicht, dann am andern Morgen das Wasser abgegossen und durch frisches ersetzt und in einer zugedeckten Kasserole über mäßigem Feuer bis nahe zum Kochen (nicht zum Kochen selbst) gebracht. Wenn es ganz aufgelöst ist, wird es durch ein Sieb geschlagen, nochmals aufs Feuer gesetzt, mit 50 Gramm Butter, 4 Löffel Zucker, 60 Gramm gequollenen Rosinen rasch erhitzt. In der Terrine kann man der Suppe noch 3 Löffel saure Sahne zurühren.

118. Brotsuppe mit Äpfeln.

Zu der unter 117 beschriebenen durch ein Sieb geschlagenen Suppe füge man 1 Suppenteller voll Apfelmus und Butter, salze und zuckere und richte über Biskuit an.

119. Weißbrotsuppe.

6 Milchbrötchen werden mit kaltem Wasser 10 bis 15 Minuten lang gekocht, durch ein Sieb gerührt, dann wieder aufs Feuer gesetzt und mit 2 Citronenscheiben, Zucker, Salz und etwas Butter aufkochen gelassen. Zuletzt ziehe man die Suppe mit 3 Eidottern und 1 Obertasse voll Sahne ab.

120. Milchsuppe mit einem Eierkloß.

Man rühre 4 Eier, 4 Eidotter, Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne recht gut durcheinander, bringe alles in einen Topf und lasse es mit diesem lange in kochendem Wasser hängen, bis ein steifer Kloß geworden. Die während dessen gekochte und mit (2 Löffel) Mehl abgezogene gute Milch (2 Liter) richte man über diesen aus dem Topf gestürzten Kloß an.

121. Milchsuppe mit abgebrannten Mehlknoten.

Ein Viertel Liter Milch wird mit 40 Gramm Butter und