

## **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

80 Gramm Zucker gekocht, während man unter stetem Umrühren Mehl hineinstreut, bis die Ablösung des Teiges vom Topfe erfolgt. Hierauf nimmt man diesen vom Feuer, rührt ein Ei, und nach dem Abkühlen die anderen Eier (in Summa 4) nach und nach dazu. Darauf mit einem Theelöffel kleine Nocken abstechend, legt man dieselben in die mittlerweile zum Sieden gebrachte Milch (2 Liter), um sie 5 Minuten darin kochen zu lassen. Vorsichtig in die Terrine gegossen, kann die Suppe nun genossen werden.

### 122. Äpfelsuppe mit Reis.

Geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel ( $1\frac{1}{2}$  Liter) werden in Viertel geschnitten und sogleich in kaltes Wasser geworfen. Nachdem diese Stückchen nochmals kleiner geschnitten, werden sie in ein wenig Wasser mit Zucker und Korinthen gar gesotten, aber nicht zerkoht. Eine aus reichlichem Wasser bestehende Brühe, in welcher man vorher schon die Äpfelschalen und Kernhäuser gut hatte auskochen lassen, wird durch ein Sieb gegossen und darin dann vorher blanchierter (Nr. 11 und 24) Reis (70 Gramm) gar und weich gekocht. Zu dieser bündigen Reissuppe fügt man die gedämpften Äpfel und den noch etwa nötigen Zucker, etwa 100 Gramm.

### 123. Pflaumensuppe mit Brot.

Entfernte, gute, reife und gereinigte Pflaumen (1 Liter) werden durchschnitten und in genügend viel Wasser (1 Liter) und mit 3 in Butter gerösteten Brotsstückchen zu einem Brei zerkoht, durch ein Sieb gedrückt und über geriebenes Schrotbrot und Zucker angerichtet.

### 124. Hollunderbeersuppe.

Reife, von den Stielen gepflückte Hollunderbeeren (1 Liter) kochte man 25 Minuten lang im Wasser, drücke sie durch ein Sieb, stelle das Durchgedrückte aufs Feuer, füge Zucker (126 Gramm), Salz, 60 Gramm Butter hinzu, kochte nochmals auf, mache sie mit Kartoffelmehl bündig und richte über in Butter geröstete Semmelscheiben an.

### 125. Weintraubensuppe.

Reife, grüne Weinbeeren kochte man mit Zucker, Citronen-