

## 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

gekocht werden. Petersilie und Rahm dürfen nicht beigegeben werden. Hingegen kann aufgelöstes Maggi nur nützen.

### Brotsuppe.

Ein mittleres Häuptel Zwiebel, ein gereinigtes Büschel Petersilie wird fein gewiegt und in wenig Fett geröstet. Schwarzbrot schneidet man feinblätterig, gibt einen gehäusften Teller voll zu dem Gerösteten in den Kochtopf und gibt so viel Wasser darauf, daß das Brot weich kochen kann. In einem anderen Gefäß kocht man zwei gröbere Kartoffeln, welche man roh in Würfel geschnitten hat, in etwas Salzwasser weich. Ist das Brot zum Zerdrücken, so sprudelt man es fein ab, schüttet die Kartoffeln mit dem Wasser dazu, reibt etwas Muskatnuß hinein und leert das Geröstete hinzu. Man läßt alles gut durchkochen; etwas saurer Rahm und Maggi ist auch hier von großem Nutzen. Reicht für 6 Teller Suppe.

---

Die Trockenmilch ist ein Präparat, welches aus reinster Vollmilch hergestellt ist, daher kein chemisches.

---

## Bezugsquellen für Trockenmilch:

Städt. Lebensmittel-Verkaufsstelle, Promenade 39  
und

Linzer Niederlagen der I. Zentral-Teebutter-Verkaufsgenossenschaft Schärding auf der Spittelwiese und Landstraße.