

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

Suppeneinlagen

Nudel oder Fleckerl

Aus $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 1 Ei, Salz und etwas kaltem Wasser macht man auf dem Nudelbrett einen Teig, den man gut abknetet, zu Laibchen formt und sehr dünn auswalkt. Die Flecke läßt man trocknen, dann schneidet man sie in Streifen, die man aufeinanderlegt und zu feinen Nudeln oder Fleckerln schneidet. Die Nudeln werden dann in die kochende Rindsuppe oder in Salzwasser eingekocht.

Geriebenes Gerstl

Aus 150 g Mehl, 1 Ei, Salz und Wasser macht man einen sehr festen Nudelsteig, den man gut abknetet, am Reibeisen reibt und in die kochende Rindsuppe einkocht.

Eintropf

150 g Mehl werden mit einem Löffel Milch, Salz und 2 Eiern zu einem glatten Teig verrührt und langsam in die kochende Suppe eingetropft.

Baumwollsuppe

Ein sehr fester Tropfteig wird in ein Pergamentstanzel gegeben und dick fadenweise in die siedende Suppe eingekocht.

Gebakene Erbsen

3 Eßlöffel Mehl, 0,1 l Wasser, Salz und 1 Ei werden zu einem glatten Tropfteig verrührt, den man durch ein Reibeisen in heißes Fett tropft und lichtgelb bäckt.

Gebakene Erbsen aus Brandteig

$\frac{1}{8}$ l Milch und 20 g Butter bringt man zum Kochen, schüttet 75 g Mehl dazu und rührt die Masse am Feuer, bis sie sich gebunden hat. Ist sie überkühlt, kommen Salz und nach und nach 2 versprudelte Eier dazu. Den Teig läßt man an einem kühlen Ort $\frac{1}{2}$ —1 Stunde stehen, füllt ihn in einen Spritzsack und spritzt davon Erbsen in heißes Fett. Wenn sie hellgelb gebacken sind, läßt man sie auf einem Sieb oder Filtrierpapier abtropfen.