

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

in Würfel geschnittene Kartoffeln, Fleischbrühe. Die Zwiebel läßt man in etwas Fett rösten, tut Paprika und Fleisch dazu, und überdünstet das Fleisch, bis es Farbe hat, dann gibt man das Gewürz dazu und soviel Wasser und Suppe, daß das Fleisch bedeckt ist, und kocht es weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man die Kartoffeln dazu und kocht sie in der Suppe weich. Sie dürfen nicht verkochen, sondern sollen ihre Form behalten.

Milchsuppe

1 Eßlöffel Kümmel läßt man in 1 l Salzwasser kochen. In $\frac{1}{8}$ l kalter Milch werden 60 g Mehl versprudelt, dann 1 l kochende Milch eingesprudelt und mit dem Kümmelwasser aufgegoßen. Die Suppe wird mit zwei Dottern legiert und etwas überkochter Essig hinzugefügt. Einlage: Schwarzbrot oder Semmelschnitten.

Einfache Milchsuppe

Eine Schale voll geriebenem Schwarzbrot kocht man mit ein wenig Wasser zu einer festen Masse, gibt 1 l kochende Milch, 60 g Butter, ein wenig Salz dazu, verrührt gut und versprudelt vor dem Anrichten mit 1 Dotter.

Rahmsuppe

$2\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Prise Kümmel und Salz läßt man kochen. Dann setzt man die Flüssigkeit durch. In $\frac{3}{8}$ l saurem Rahm werden 60 g Mehl versprudelt und in das kochende Wasser eingerührt. Als Einlage kommen gebackte Semmelschnitten.

Käsesuppe

Aus 60 g Butter und 60 g Mehl wird eine lichte Einmach gemacht, die man aufgießt und eine Stunde verkochen läßt. Dann gibt man 50 g geriebenen Parmesan, Salz und fein geschnittenen Schnittlauch hinein.

Haferflockensuppe

In 40 g Fett röstet man 2 fein nudelig geschnittene gelbe Rüben und grüne Petersilie und 100 g Haferflocken, dann gießt man mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser auf, salzt und läßt die Suppe gut verkochen. 1 Dotter wird mit $\frac{1}{8}$ l Milch abgesprudelt und in die Suppe eingerührt.

Karfioluppe

Eine große Rose Karfiol wird gepuht und in Salzwasser weichgekocht und dann in Röschen geteilt. Die schöneren Röschen kommen in den Suppentopf, die anderen werden passiert. Aus 80 g Fett und 70 g Mehl macht man eine lichte Einbrenne, rührt den passierten Karfiol hinein, gießt