

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

mit dem Sud auf und schmeckt ab. Als Einlage kann man geröstete oder gebähte Semmelschnitten oder gebakene Knödel geben.

Spinatsuppe

½ kg passierten Spinat gibt man in eine Einbrenne aus 80 g Fett und 60 g Mehl, gießt mit dem Spinatwasser oder mit Suppe auf und gibt ⅛ l sauren Rahm, Salz, Pfeffer und 1 Dotter dazu. Als Einlage kommen geröstete oder gebähte Semmelschnitten.

Fisolenuppe

200 g Schnittbohnen werden gepuht, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Die eine Hälfte wird passiert, die andere als Einlage aufgehoben. Aus 80 g Butter und 60 g Mehl macht man eine helle Einmach, gibt einen Kaffeelöffel voll fein gehacktes Dillkraut und das Passierte hinein, gießt auf und schmeckt ab mit Salz und Pfeffer. Die Einlagefisolen werden nudelig geschnitten. Gekochtes Kalbfleisch oder Hühnerfleisch oder in Butter geröstete Schwämme verbessern die Suppe. Macht man die Suppe aus gedörrten Fisolen, weicht man sie eine Stunde früher in kaltem Wasser ein.

Gelbe Rübensuppe

8 Stück gelbe Rüben werden in Stückchen geschnitten, mit 80 g Butter, 50 g rohem Seldfleisch, 1 Stückchen Zucker, Salz und Suppe weichgedünstet und mit 50 g Mehl gestaubt, mit Wasser aufgegoßen, gut verkochen gelassen und vor dem Anrichten passiert. Als Einlage kann man gekochten Reis geben.

Gute Karottensuppe (für 4 Personen)

Zutaten: 500 g junge Karotten, 250 g neue Kartoffeln, 1½ l Fleischsuppe aus 4—5 Maggiwürfeln, gehackte Petersilie, 50 g geröstete Semmelbrösel.

Zubereitung: Die gepuhten Karotten und die geschälten Kartoffeln schneidet man in Stücke und kocht sie in der Fleischsuppe so weich, daß man sie leicht durchstreichen kann. Die Semmelbrösel röstet man in etwas Butter und kocht die durchgestrichene Suppe damit dicklich. Vor dem Anrichten schmeckt man mit Salz ab und rührt die gehackte Petersilie hinein. Ist die Suppe zu dick, verdünnt man sie mit Vollmilch.

Kräutersuppe

200 g Suppenkräuter (7 Arten, und zwar Spinat, Sauerampfer, Körblkraut, Bertramkraut, Spitzwegerich, Löwenzahn und Schafgarbe) puken, waschen und wiegen. In 50 g Fett läßt man 20 g Zwiebel anlaufen, gibt die Kräuter dazu und läßt offen dünsten. Dann wird eine lichte Einmach