

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

Panadelsuppe

150 g abgerindete Semmeln werden mit 1 l kaltem Wasser oder mit Suppe aufgegoßen, gekocht und versprudelt. Dann gießt man Wasser zu, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und legiert die Suppe mit Dotter.

Brotsuppe

$\frac{1}{4}$ Laib Brot wird würfelig geschnitten und in 50 g Fett mit 50 g Zwiebeln angeröstet, dann gießt man auf und läßt gut verkochen, pfeffert und passiert die Suppe. Man kann mit einem Dotter legieren oder ein paar Scheiben geschnittene Würstel einmal mit aufkochen lassen.

Biersuppe (3 Personen)

$\frac{3}{8}$ l Bier werden mit 6 Würfeln Zucker gekocht, in 0,1 l Obers werden zwei Dotter versprudelt, ins kochende Bier geschüttet und gesprudelt, bis die Suppe schaumig ist.

Weinsuppe (1 Person)

$\frac{1}{8}$ l Wein, 1 Stückchen Zimt und 3 Stückchen Zucker bringt man zum Sieden. Dann sprudelt man 1 Dotter mit 2 Eßlöffel Milch ab, gießt es in den kochenden Wein und sprudelt, bis es wieder aufkocht.

Saure Milchsuppe

In $\frac{1}{2}$ l Buttermilch oder saurer Milch werden 30 g Mehl fein versprudelt und in $1\frac{1}{2}$ l siedendes Wasser, das leicht gesalzen und mit Kümmel gewürzt ist, eingekocht und einige Zeit stehen gelassen. Über Schwarzbrot wird die Suppe angerichtet.

Schottenuppe

Schotten wird aus saurer Milch gemacht. Die saure Milch wird unter fortwährendem Rühren einmal aufgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und einige Zeit stehen gelassen und die Molke abgeseiht. Der Schotten bleibt im Seiber und wird mit 2 Eßlöffel Rahm, Kümmel und geschnittenem Schwarzbrot in eine Schüssel gegeben und mit 2 l siedendem Salzwasser übergossen und versprudelt.

Zwiebelsuppe

In 60 g Fett werden 80 g Mehl hellgelb geröstet. Dann gibt man 100 g fein gehackte Zwiebel dazu und, wenn sie sich bräunt, gießt man mit 2 l Wasser auf, gibt Kümmel, Salz und 1 Lorbeerblatt dazu und verkocht die Suppe. Vor dem Anrichten wird sie passiert. Als Einlage kommt Schwarzbrot.