

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

darin, ein Esslöffel süsse Sahne, ein Eigelb. Mehl wird in Palmin gelb geröstet und mit dem Wasser angerichtet und aufgekocht, die feingehackten Kräuter hinzugefügt eine Minute mitgekocht. Als dann mit dem Eigelb und der Sahne legiert. (4 Personen.)

11. Gerstensuppe. Gut gereinigte Gerste lässt man mit Wasser und Palmin und Obst angesetzt, in zugedektem irdenen Topf langsam kochen. Wird die Gerste dicker, so rühre man oft um und gebe zur Vermeidung des Anbrennens Wasser hinzu, so lange bis sie weich gekocht ist. Dann rühre man das Ganze mit einem Eidotter ab.

12. Graupensuppe. 50 Gramm Graupen in kochendes Wasser mit etwas Butter und Salz. Auch kann man feingeschnittene Porree und etwas Sellerie, auch einige kleinwürfliche zerschnittene Kartoffeln hinzutun, welche die Graupen angenehm sämig machen.

13. Hafergrützsuppe. Ein Tassenkopf Hafergrütze wird mit kochendem Wasser angesetzt, eine Stunde gekocht, durch ein Sieb gerührt, wenig Salz, frische Butter hinzugegeben, dann nochmal aufgekocht und über gebratener Semmel angerichtet. Man kann die Suppe auch mit Zucker und Mandeln versüssen, evtl. mit Eigelb abziehen. Die gebratenen Semmel bleiben dann weg.

14. Hafergrütze nach Jungborn-Art. Hafergrütze wird mit Wasser und Obst (Pflaumen etc.) und etwas Salz gargekocht zu einem steifen Brei. Dann giesst man ungekochte Milch hinein und lässt das Ganze nicht mehr kochen. Auch kann man ungekochte Waldbeeren etc. unter das Ganze rühren.

15. Dicke Mehlsuppe. In 2 Liter kochendes Wasser nebst frischer Butter und etwas Salz, rührt man durch ein Sieb 60 Gramm Weizenmehl, nimmt dann die Suppe vom Feuer und lässt das Mehl nur quellen, dann schlägt man ein oder