

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

24. Pilzsuppe. Nachdem die Pilze $\frac{1}{4}$ Stunde in ihrem eigenen Saft gekocht haben, werden sie herausgenommen und mit etwas Palmin oder Butter hellbraun gebraten. Unterdessen hat man das abgekochte Pilzwasser mit noch ebensoviel kochendem Wasser und etwas Salz vermischt, tut nun etwas Petersilie hinzu, rührt dann die gedünstete Pilzmasse darunter und kocht noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Zuletzt wird die Suppe mit etwas gebräuntem Mehl sämig gemacht, auch Nudeln, Gries usw. können hinein getan werden.

25. Weinsuppe. Wasser und Apfelwein je zur Hälfte, kocht man mit Butter, Citronenschale und Salz und fügt, um die Suppe etwas dicker zu machen, ein wenig glattgequirktes Kartoffelmehl hinzu. Nachdem giebt man sie mit geröstetem Zwieback zu Tisch.

Klösschen für Suppen.

1. Griesklösschen. 60 Gramm Butter werden leicht zerrührt, dann werden 2 Eier und 2 grosse Esslöffel roher, grober Gries hinzugesetzt. Man lässt es so lange stehen, bis der Gries aufquillt, tut etwas Salz dazu, sticht mit dem Löffel Klösschen davon ab und giebt sie in das kochende Wasser. Sollte die Masse nicht genügend Zusammenhalt haben, so kann man noch mit einem Ei und etwas Gries nachhelfen.

2. Kartoffelklösschen. Sechs gekochte kalt geriebene Kartoffeln werden mit Salz, wenig Milch und 1 Ei vermengt, kleine Bällchen daraus geformt, mit feingestossenem Zwieback bestreut und in Butter gebraten.

3. Suppenklösschen von Mehl. 30 Gramm Butter wird zu Sahne gerieben, 1 ganzes Ei, etwas Salz, gehackte Petersilie und zwei gehäufte Ess-