

## **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

55. **Englische Kartoffelsuppe.** In einem Liter Wasser kocht man  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis weich, dann thut man drei Pfund geriebene, gekochte Kartoffeln hinzu,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschnittenes Brot, etwas Salz und kocht dies alles in Milch ( $\frac{1}{2}$  Liter).

56. **Graupensuppe mit Äpfeln.** Man kocht 125 g Graupe mit kochendem Wasser, Zucker, Zimmt, Zitronenschale, Salz, einem Eßlöffel Butter beinahe zwei Stunden, läßt dann geschälte und geschnittene Apfelmstücke darin weich werden, thut gereinigte Korinthen dazu und quirlt die Suppe mit einem Ei ab.

57. **Graupensuppe mit Pflaumen.** Man kocht gute Perlgraupe mit einem Stückchen Butter und etwas Salz weich. Ebenso kocht man gute, gebackene Pflaumen mit Zucker. Dies vermengt man und süßt es nach Geschmack.

### Kaltschalen.

58. **Kirschkaltschale.** Von den Stielen befreite, saure Kirschen werden mit ihren Kernen in Wasser, dem etwas Stangenzimmt und Zucker zugesügt ist, gekocht und dann durch einen Durchschlag getrieben.

59. **Simbeerkaltschale.** Wird ebenso bereitet wie die Kirschkaltschale in voriger Nummer.

60. **Blaubeerkaltschale.** Die Blaubeeren werden verlesen, abgewaschen, mit Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag getrieben. Die Brühe läßt man noch durch ein Haarsieb laufen, setzt sie wieder aufs Feuer, würzt sie mit Zucker, Zimmt und etwas Zitronenschale, macht sie mit gequirktem Kartoffelmehl feimig und stellt sie kalt. Man kann Klöße dazu geben oder geröstete Semmelscheiben.

61. **Bierkaltschale.** Korinthen werden weich gekocht und abgetropft. Dann thut man geriebenes Brot, Zucker und Zitronenscheiben ohne Kern hinzu und gießt Weißbier darüber. Man kann auch statt des Brotes Schiffszwieback nehmen, doch finde ich Brot schmackhafter. Nach Belieben können die Zitronenscheiben fortbleiben und nur Zitronenschale mit den Korinthen gekocht werden.

62. **Weinkaltschale** für vier Personen. Ein reichliches Liter Wein, Obstwein oder andern, lasse man mit Zimmt und Zucker aufkochen. Dann zieht man die Suppe mit Ei ab und stellt sie kalt. Beim Anrichten giebt man Schneeklöße mit Zucker und Zimmt bestreut dazu.