

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

29) **Gebrannte Mehlsuppe.** 5 Löffel Mehl werden in 120 Gramm Butter in der Pfanne schön gebräunt, dann unter Umrühren zum Erkalten gebracht; hernach wieder über Feuer in 2 Liter kochendem Wasser unter Zugabe von wenig Zucker und einer Prise Salz mit 5 Eigelb fleißig verrührt, bis die Suppe recht feimig geworden. Man kann hierzu in Butter geröstete Semmelstüchchen geben.

30) **Rudelsuppe.** Fester Rudesteig wird auf dem Reibeisen zerrieben und in die kochende Suppe gethan, die man zuvor aus Suppenkräutern und Gemüse mit etwas Salz und Butter angeseht und tüchtig durchgekocht hat.

31) **Reisuppe.** In das mit Butter, Salz, Zwiebeln und Sellerie angesezte Wasser thut man, wenn es kocht, den abgebrühten Reis hinein, oder auch Façonmudeln oder Gries; bei letzteren zerrührt man ein Eigelb in der Terrine und gießt die Suppe darüber. Für 4 Personen kann man immer 50 Gramm Reis rechnen. (Siehe S. 23.)

32) **Sagosuppe.** Der Sago wird mit heißem Wasser abgebrüht, mit kaltem weichem Wasser zu Feuer gebracht dann Salz und etwas Butter dazugegeben, und die Suppe mit 2 Eidottern abgezogen.

33) **Semmel-suppe.** Altbackene Semmeln werden mit Wasser angesezt, weichgekocht und durchgeschlagen. Die beliebig verdünnte Masse läßt man nun mit etwas Butter, Salz, Zucker und Citronensaft nochmals aufkochen.

34) **Westphälische Suppe.** Man nimmt 100 Gramm feine oder grobe Graupen und läßt sie in 4 Liter Wasser mit etwas Butter und Salz halbweich kochen. Darauf werden 250 Gramm gebadene Pflaumen, gute Sorte, mit etwas Zucker, nach Belieben auch etwas Citronenschale, hinzugethan. Vor dem Anrichten nehme man die Kerne der Pflaumen aus der Suppe heraus.

35) **Bohnensuppe.** Die Bohnen werden weichge-