

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

befreit, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt ($1\frac{1}{2}$ Liter Beeren zu 4 Liter Wasser) und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Da sie aber sehr leicht überkochen, muß man immer mit einem Guß kalten Wassers bereitstehen. Dann wird die Masse durch ein feines Sieb gerührt, wieder in den Topf gethan, und 375 Gramm Zucker dazugegeben. Zuthat von etwas Kirchsafft macht die Suppe noch wohlchmeckender. Wenn sie wieder kocht, ziehe man dieselbe mit Kartoffelmehl, reichlich 2 Löffel mit kaltem Wasser angerührt, ab und richte sie über gebratenen Semmelwürfeln an. 6 Personen.

49) **Mohnnudel-Suppe.** Den 12 Stunden in kaltem Wasser erweicheten, dann mit kochendem Wasser abgebrühten und in einem feinen Siebe abgelauenen Mohn reibt man in kleineren Mengen, zuweilen etwas warme Milch beimgend, in einem Napfe fein und rührt einige feingestoßene bittere Mandeln, Zucker, etwas klaren Zimmet, eine Prise Salz und etwas Rosenwasser dazu. Nun macht man unter Zuthat von 1 Ei und einer Prise Salz einen Mehsteig, der sich mit dem Nudelholze ausrollen läßt, schneidet ihn in zolllange, ganz schmale Streifen, kocht diese in 2 Liter Milch gar, rührt in die noch kochende Masse den Mohn hinein und läßt das Ganze noch einmal aufkochen.

50) **Apfelsuppe.** 12 Aepfel werden in 2 Liter Wasser mit einigen Zwiebacken weichgekocht, durchgerührt, mit etwas Zucker versüßt und nach Zuthat von etwas Apfelsinenschale mit zwei Eidottern abgezogen. Man kann dieser Suppe, nachdem sie durchgerührt ist, an Stelle der Zwiebacke auch in Butter geröstetes Schrotbrot nebst kleinen Rosinen hinzufügen. 4 Personen.

51) **Suppe von getrockneten Aepfeln.** Die Aepfel werden recht weich gekocht und feingerührt, etwas Zucker dazugegeben, mit 1 Löffel Kartoffelmehl abgezogen und über gebratener Semmel angerichtet.

52) **Birnensuppe.** Die Birnen werden unter Zu-