

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

man ihn gut abgießt, dann sehr fein hackt und danach in Butter gar dämpft. Nun vermischt man den Wirsing mit dem Reis, gießt, wenn es nothwendig erscheint, noch siedendes Wasser daran, bis man eine sämige Suppe hat und läßt diese noch 5 bis 6 Minuten durchkochen.

Ingredienzien.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Reis. 60 Gr. Butter. 1 kleiner Wirsingkopf. Wasser. Salz.

135. Reissuppe mit Rosinen.

Von Mehl und Butter wird eine weiße Mehlschwitze gemacht, dann mit siedendem Wasser klar sämig gerührt und hiernach mit dem weich und dick gekochten Reis, aufgequollenen Rosinen, Zucker, Salz und Butter vermischt. Danach läßt man das Ganze noch 10 Minuten kochen und richtet die Suppe an. Man kann auch statt der Rosinen ausgeteinte getrocknete Pflaumen in dieser Suppe kochen.

Ingredienzien.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Reis. 30 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. 3 Löffel Zucker. 1 Prise Salz. 100 Gr. Rosinen. Wasser.

136. Graupensuppe.

Nachdem man ein Stück Butter in der Casserole hat zergehen lassen, werden die Graupen ungewaschen dazu gethan und unter fortwährendem Rühren 5 bis 6 Minuten lang darin durchgeschwitzt, dann gießt man so viel als nöthig siedendes Wasser dazu, gibt Sellerie, Porree, Petersilienwurzel und Salz daran, und läßt dies so lange kochen, bis die Graupen weich und dicksämig sind. Hiernach zieht man sie vom Feuer und vermischt sie mit siedender süßer Sahne. Wenn man mit dem Wasser 2 Citronenscheiben in die Graupen thut, so schmeckt das angenehm und gibt der Suppe eine klare weiße Farbe.

Ingredienzien.

140 Gr. Graupen. 2 Liter Wasser ungefähr. 50 Gr. Butter. 2 Scheibchen Sellerie. 1 Porreefange. 1 Petersilienwurzel. Salz. 3 Obertassen süße Sahne.

137. Graupensuppe mit Kartoffeln.

Die Graupen werden wie im Vorhergehenden in Butter geschwitzt, dann mit siedendem Wasser angerührt und danach mit Suppenwurzeln und Salz beinahe gar gekocht. Inzwischen hat man kleine Kartoffeln geschält, mit kochendem Wasser übergossen, dies nach 10 Minuten wieder abgegossen und die noch heißen Kartoffeln