

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

165. Macaroni-Suppe.

Die Macaroni werden mit Butter, Salz und Wasser gar und weich gekocht, wobei sie öfters, damit sie nicht anhängen, vom Boden der Casserole abgerührt werden müssen; wenn sie gar sind, wird die Suppe mit Eigelb und Sahne liirt und geschnittene Mandeln mit gestoßenem Bisquit hineingegeben.

Ingredienzien.

90 Gr. Macaroni. 30 Gr. Butter. 2½ Schoppen Wasser ungefähr. ½ Schoppen Sahne. 2 Eidotter. 60 Gr. Mandeln. Bisquit.

166. Brodsuppe.

Man kann hierzu ganz altes übrig gebliebenes Grahambrod verwenden, welches man Abends vor dem Gebrauch in reichlich kaltes Wasser zum Aufweichen hinlegt. Am andern Morgen stellt man es schon frühzeitig mit demselben Wasser in einer zugedeckten Casserole auf eine heiße Stelle des Herdes, oder auf ein kleines Feuer. Hier muß das Brod immer dicht vor dem Kochen erhalten werden, darf aber niemals wirklich kochen, weil es dadurch sehr an Wohlgeschmack verliert. Wenn es danach ganz aufgelöst ist, rührt man die Suppe durch ein Sieb, stellt sie nochmals auf das Feuer und läßt sie mit Butter, Zucker und aufgequollenen Rosinen rasch heiß werden. Wenn die Suppe schon in der Terrine ist, werden einige Löffel voll saure Sahne darunter gerührt, dies verfeinert die Suppe sehr; man ist nicht genöthigt dies zu thun, da die Suppe ohne Sahne auch schon sehr gut schmeckt.

Ingredienzien.

1 Suppenteller voll Brod. 1¾ Liter Wasser ungefähr. 50 Gr. Butter. 4 Löffel Zucker. 60 Gr. Rosinen. 2 Löffel voll saure Sahne.

167. Brodsuppe mit Aepfel.

Nachdem die Suppe genau so wie die Vorhergehenden gekocht und durch ein Sieb gestrichen ist, gibt man fein gekochtes durchgeschlagenes Aepfelmus und Butter hinein, schmeckt dann die Suppe mit etwas Salz und Zucker ab und richtet sie über kleine Löffel-Bisquit an.

Ingredienzien.

1 Suppenteller voll Brod. Wasser. 1 Suppenteller voll Aepfelmus. 1 Prise Salz. 2 Löffel voll Zucker.

168. Brodsuppe mit Milch.

Das Brod wird mit wenig Wasser, ebenso wie man es ge-