

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

kochendes Wasser, wenn es nicht Suppe genug ist, dazu, und läßt dies Alles so lange kochen, bis der Gries gar und die Suppe bündig ist. Man kann auch die gekochten Äpfel nur mit einer Reibekeule fein rühren, dann brauchen sie durch kein Sieb, dazu aber muß man sehr geübt sein, weil kein Stückchen ganz darin bleiben darf.

Ingrédients.

1 Suppenteller voll getrocknete Äpfel. 80 Gr. Candiszucker.
1 Hand voll Gries. Wasser.

205. Pflaumensuppe mit Brod.

Gute reife Pflaumen werden abgeputzt, durchgeschnitten und in reichlich Wasser mit in Butter gerösteten Brodschnitten breiig weich gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen und über geriebenes Grauhambrod und Puderzucker angerichtet.

Ingrédients.

1 Liter Pflaumen. 1 Liter Wasser. 2 Hände voll geriebenes Brod. 100 Gr. Zucker. 3 geröstete Brodschnitten.

206. Pflaumensuppe mit Milch.

Nachdem man von Maizena, Milch, Zucker und Salz eine gute Suppe gekocht hat, gibt man gut abgeputzte, ausgesteinte, der Länge nach in Viertel geschnittene, wohl eingezuckerte Pflaumen hinein und läßt diese eine Weile darin kochen, doch ja nicht zu lange, weil die Pflaumen nicht zerkothen dürfen. Die Stückchen müssen gar aber ganz sein.

Ingrédients.

1½ Liter Milch. 1 Pössel voll Maizena. 90 Gr. Zucker.
1 Prise Salz. $\frac{3}{4}$ Schot Pflaumen.

207. Pflaumensuppe von geschälten Pflaumen.

Man legt die Pflaumen in ein Netz und hält sie so einige Minuten in kochendes Wasser, welches aber nicht mehr auf dem Feuer stehen darf, schält alsdann die Schale ab, nimmt die Steine heraus und zerstößt sie in einem Mörser. Darauf kocht man Alles in Wasser mit etwas Citronenschale weich und streicht die Brühe durch ein Sieb, stellt sie dann wieder auf das Feuer, gibt Zucker daran und macht sie mit Kartoffelmehl bündig. Diese Suppe wird über Bisquit oder Semmelstückchen angerichtet. Man kann auch die Hälfte der geschälten Pflaumen mit ihren aus den Steinen genommenen Kernen erst in der Brühe, welche von der andern Hälfte gekocht und danach durchgegeben ist, gar kochen und in der Suppe lassen.