

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

I n g r e d i e n z i e n .

1 $\frac{1}{2}$ Liter Pflaumen. 1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. 100 Gr. Zucker.
2 Streifen Citronenschale. 1 Theelöffel voll Kartoffelmehl. Biscuits.

208. Suppe von getrockneten Pflaumen.

Die getrockneten Pflaumen werden lauwarm 2 Mal abgewaschen, dann in einem Steinmörser zerstoßen, so daß die Steine plagen, und darauf mit Wasser ganz langsam weich gekocht. Nun röstet man in Butter etwas Mehl, verrührt dies mit der inzwischen durch ein Sieb geriebenen Pflaumenbrühe und kocht Alles mit Zucker nochmals auf. Diese Suppe wird über die Klößchen, Nr. 530, angerichtet.

I n g r e d i e n z i e n .

2 Pfd. Pflaumen. 2 Liter Wasser. 120 Gr. Zucker. 40 Gr. Butter. 50 Gr. Mehl.

209. Prünellensuppe.

Die Prünellen werden in Scheiben geschnitten und mit ausgefeintem Rosinen in Wasser und Zucker, nebst Reismehl gar zu einer bündigen Suppe gekocht. Diese sehr feine Suppe wird über Zuckerplätzchen, Nr. 1050, angerichtet. Man kann sie auch ohne Rosinen kochen, muß dann aber mehr Prünellen nehmen, und kann die Suppe auch statt mit Reismehl mit Zwiebackskrumen sämig kochen.

I n g r e d i e n z i e n .

1 $\frac{1}{2}$ Suppenteller voll Prünellen. $\frac{1}{2}$ Suppenteller voll Rosinen. 1 Obertasse Reismehl. 2 Liter Wasser. 100 Gr. Zucker. Zuckerplätzchen, Nr. 1050.

210. Birnensuppe.

Die Birnen werden mit einem Tuche abgerieben, dann in Stücke geschnitten und in Wasser 2 bis 3 Stunden gekocht. Hierauf rührt man sie durch ein Sieb, tröpfelt Citronensäure in die durchgeseifte Brühe, stellt sie danach wieder auf das Feuer und zieht sie mit Maizena ab. Diese Suppe wird über feine gebrochene eingezuckerte Semmel- oder Reisklößchen angerichtet. Wer nicht Citronensäure nehmen will, thut gut, einige saure Äpfel mit den Birnen zusammen zu kochen. Die Birnen müssen mit vielem Wasser beigelegt werden, weil dieses während der nothwendig langen Kochzeit sehr einkocht, und es nicht zum Wohlgeschmack der Suppe beiträgt, wenn es öfters durch frisches ersetzt werden muß.

I n g r e d i e n z i e n .

1 Liter Birnen für 4 Personen. Wasser. Citronensäure. 1 Löffel voll Maizena. 80 Gr. Zucker. Semmelbrocken.