

## **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

## 211. Birnensuppe mit Klößchen.

Die Birnen werden geschält, das Kernhaus fortgenommen und Erstere dann in großwürflige Stücke geschnitten. Nachdem kocht man sie in Wasser gar und weich, gibt Zucker und Citronenscheiben daran und zieht die Suppe mit Kartoffelmehl ab. Das Wasser, worin die Birnen zur Suppe gekocht werden, muß vorher mit den Birnenschalen und Kerngehäusen eine halbe Stunde gekocht und danach durch ein Sieb gegossen sein. Diese sehr zu empfehlende Birnensuppe wird mit vielen Griesklößchen nach Nr. 528 angerichtet.

## Zutredienzien.

1 Liter Birnen auf 4 Personen. Wasser. 3 Citronenscheiben.  
1 Theelöffel voll Kartoffelmehl.

## 212. Suppe von getrockneten Birnen.

Die Suppen von getrockneten Birnen werden ebenso wie die von frischen gekocht, man gibt die Birnen, wenn sie weich gekocht sind, entweder durch ein Sieb oder schneidet sie, doch auch erst, nachdem sie weich gekocht sind, großwürflig in die Suppe. Es ist zu empfehlen, da hierbei die Birnenschalen fehlen, stets einige saure oder getrocknete Äpfel mit unter die Birnen zu kochen. Es gehören Reis- oder Griesklößchen zu dieser Suppe.

## Zutredienzien.

Wie bei den Suppen von frischen Birnen.

## 213. Kirschenuppe.

Man kernt saure Kirschen aus, stößt die Kerne in einem Mörser fein, kocht dann Alles  $\frac{1}{4}$  Stunde lang in Wasser und reibt danach die Flüssigkeit durch ein Sieb. Inzwischen hat man im Ofen geröstete Semmelschnitten in eine Casserole gelegt und mit Zucker bestreut, auf diese gießt man die durchgeseffene Kirschbrühe und läßt sie eben aufkochen, zieht sie danach mit etwas Stärke ab und richtet sie an. Die Semmelscheibchen müssen sehr hart geröstet sein, damit sie in der Suppe zwar erweichen, aber nicht auseinander gehen, sie werden trocken, ohne Butter geröstet. Man reicht zu dieser Suppe Macronen und Bisquits herum.

## Zutredienzien.

2 Liter Kirschen. 2 Liter Wasser.  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. 10 bis 12 Semmelschnittchen. 1 Theelöffel voll Kartoffelmehl.

## 214. Kirschenuppe mit Klößchen.

Hierzu nimmt man halb saure und halb süße Kirschen, kocht sie 15 Minuten lang in Wasser und reibt sie dann durch einen