

## **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

### Nr. 3. Grünkernsuppe.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{4}$  Pfd. Grünkern (gemahlen) 30 g Palmin,  
2 l Wasser, Suppenkräuter.

Wird wie die vorhergehende zubereitet und verlangt dieselbe längere Zeit des Kochens.

### Nr. 4a. Eierfaden-Nudelsuppe

(Für 6 Personen.)

100 g Eierfadennudeln, 30 g Palmin, 2 l Wasser,  
Suppenkräuter, Salz,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Pflanzenextrakt.

Das etwa vorhandene Gemüswasser, als Blumenkohl-, Spargel- oder Kartoffelabgußwasser, bringt man mit dem Palmin zum Kochen. Dann fügt man das Herz von Wirfingkohl, 1 gelbe Rübe, Sellerie, Lauch (alles fein geschnitten) hinzu, läßt dies alles gut weich kochen und gibt  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten einige Stückchen Blumenkohl in die Suppe; sodann noch die Nudeln, Pflanzenextrakt und das noch fehlende Salz. Hat man nicht Blumenkohl, so gibt man Gries- oder Weißbrotklößchen hinein.

### Nr. 4b. Eiernudelsuppe.

(Für 6 Personen.)

100 g Hausmacher-Eiernudeln, 30 g Palmin, 2 l Wasser,  
Suppenkräuter, Salz,  $\frac{1}{2}$  Teel. Pflanzenextrakt.

Wünscht man von Hausmacher-Eiernudeln die Suppe, so gibt man in die nach 4a zubereitete schon mit den Suppenkräutern die Nudeln hinein, da sie längerer Kochzeit bedürfen. Hat man kein Gemüswasser, so bräune man 1 Teelöffel Zucker in Butter und gebe es dazu. Bei dieser Suppe läßt man die Klößchen fehlen.