

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. 5. Eiergraupensuppe.

(Für 6 Personen)

$\frac{1}{4}$ Pfd. Eiergraupen, 30 g Palmin, 2 l Wasser, Suppenfräuter, Salz, $\frac{1}{2}$ Teel. Pflanzenextrakt.

Wird genau wie Hausmacher-Eiernudelsuppe nach Nr. 4 b zubereitet.

Nr. 6. Eierhörndchensuppe.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{4}$ Pfd. Eierhörndchen, 30 g Palmin, 2 l Wasser, Suppenfräuter, Salz, $\frac{1}{2}$ Teel. Pflanzenextrakt.

Ebenfalls wie oben, nur nehme man stets die beste Ware, nicht die dunkelgelbe von Safran gefärbt.

Nr. 7. Maccaronisuppe.

(Für 6 Personen.)

100 g Maccaroni, 30 g Palmin, 2 l Wasser, Suppenfräuter, Salz, $\frac{1}{2}$ Teel. Pflanzenextrakt.

Wie Nr. 6; hier sind „Knorr's Suppen-Maccaroni“ sehr zu empfehlen.

Nr. 8. Eiereinlaufsuppe.

(Für 6 Personen.)

30 g Palmin, 2 l Wasser, 2 Tomaten, Suppenfräuter, Salz, $\frac{1}{2}$ Teel. Pflanzenextrakt, 1 kl. Tasse Mehl, 1 kl. Tasse süße oder saure Sahne, 2 Eier.

Nachdem man die Suppe nach Nr. 4 a vorgerichtet, gibt man noch 2 gut gewaschene Tomaten in Stückchen geschnitten daran. Sodann bereitet man von Mehl, süßer oder saurer Sahne und den 2 Eiern einen dünnen Teig, gießt diesen langsam in die kochende Suppe und fügt das fehlende Salz und den Extrakt noch hinzu.