

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. 9 a. Griesuppe.

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

Suppe von feinem Gries wird wie Eierfaden-Nudelsuppe zubereitet.

Nr. 9 b. Griesuppe.

(Für 6 Personen.)

100 g Gries, 50 g Butter, 2 l Wasser, Salz, Muskat, 1—2 Eigelb.

Den Gries tut man zugleich mit der Butter in den Topf, läßt etwas gelb dünsten, gibt kochendes Wasser hinzu, das nötige Salz und, wer es liebt, etwas Muskat. Vor dem Anrichten rühre man mit 1 oder 2 Eigelb ab.

Nr. 10. Tomatensuppe.

(Für 6 Personen.)

4—6 Tomaten, 30 g Palmin, 1 große Lasse Mehl, 2 l Wasser, Salz, 1 Prise Zucker.

Die Tomaten schneidet man in Stückchen und kocht sie weich. Das Mehl wird im Palmin gelb geschwitz, die weich gekochten Tomaten dazu gegeben, das nötige Salz und eine Prise Zucker. Man lasse dies eine Weile langsam kochen und rührt dann die Suppe durch ein Sieb. Man gibt Ruxfleischklößchen hinein. (Siehe unter „Ruxfleischklößchen“.)

Nr. 11. Gerstensuppe mit Zwetschen.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{4}$ Pfd. Gerste (mittelstark), $\frac{1}{4}$ Pfd. Zwetschen, 50 g Butter, 2 l Wasser, Salz, Zucker, Zitronensaft.

Man läßt die abends eingeweichte Gerste am besten in der Kochkiste weichkochen, gibt Salz, Zucker, Butter