

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. 30. Grüne Erbsen m. Reis.

(Für 6 Personen.)

$\frac{3}{4}$ Pfd. grüne geschälte Erbsen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, Salz.

Man lasse die gewaschenen Erbsen fast weichkochen, gebe den Reis hinein, bräune 1 Zwiebel und 1 Eßlöffel Mehl in Palmin und füge dies mit dem nötigen Salz dazu; rühre gut durch und lasse alles noch eine gute halbe Stunde kochen.

Nr. 31. Sauerkrautsuppe.

(Für 6 Personen.)

40 g Palmin, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sauerkraut, 2 l Wasser, 2 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Teller kleingeschnittene Kartoffeln, 1 Teelöffel Zucker, 2 Eßlöffel Rahm.

Ist das Palmin heiß gemacht, gebe man das Mehl, Zucker und Kartoffeln hinein, läßt es eine Weile dämpfen, gibt Sauerkraut, das kochende Wasser und Salz daran und läßt es 2 Stunden langsam kochen. Dann wird die Suppe durch ein grobes Sieb gerührt und mit Rahm versehen.

Nr. 32. Linsensuppe.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ Pfd. Linsen, 2 l Wasser, 50 g Pflanzenfett, 2 Eßl. Mehl, Kartoffeln, Zwiebel und Salz.

Die Linsen, welche verlesen und gewaschen, werden abends vorher in Wasser eingeweicht, mit demselben zum Kochen gebracht, indem man noch Salz daran gibt. Dann bratet man die feingeschnittene Zwiebel im Fett hellbraun, rührt das Mehl dazu, läßt dies ebenfalls gelb schwitzen und mengt es unter die kochenden Linsen. Die kleingeschnittenen Kartoffeln kommen später dazu, wenn die Linsen schon weich sind. Auch sind kleine Kartoffelklößchen in diese Suppe angenehm. Wer es liebt, kann auch eine Sellerieknolle mit durchkochen.