

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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

Suppen.

1. **Topfensuppe.** Abgerahmte dicke Milch stellt man warm, (nicht heiß) bis sich das Wasser und der Topfen ganz geschieden haben. Letzteren im Sieb gut abtropfen lassen. Mit süßen Rahm oder frischer Milch verrühren und mit etwas gestoßenen Vanille und Zucker anrichten, oder statt dessen mit Salz und Kümmel vermischen und über Schwarzbrot würflich geschnitten geben.

2. **Russische Suppe** (Kartoffelsuppe mit saurer Sahne und Kräutern). $1\frac{1}{2}$ Kilogramm geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln werden in Wasser mit etwas Salz weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Inzwischen hat man genügend Brühe (Knochenbrühe oder Brühe, die man durch Aufgießen von kochendem Wasser auf 1—2 Maggi-bouillonwürfel bereitet hat), zum Kochen gebracht, rührt die Kartoffelmasse hinein, doch so, daß die Suppe nicht klümpig wird, und läßt sie durchkochen. Dann stellt man sie auf die heiße Herdstelle, wo sie gut heiß bleiben muß, aber nicht mehr kochen darf, gibt 2—3 Löffel saure Sahne, 2—3 Löffel geriebenen Parmesankäse, etwas weißen Pfeffer, gehackte Petersilie und einen halben Teelöffel gehackten Majoran dazu, schmeckt ab und gießt die Suppe in den erwärmten Topf.

3. **Kartoffelsuppe mit Käse.** Man rührt ein gutes Stück Butter in der Kasserolle schaumig, gibt 2—3 Löffel geriebenen Parmesankäse, 1—2 Löffel Mehl, $\frac{3}{4}$ Kilogramm recht flockig geriebene (am Tage vorher gekochte) Kartoffeln und $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{8}$ Liter Sahne oder Milch dazu, so daß ein