

## **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



### 34. Suppe der Verkannten.

Etwas fein gehackte Zwiebel läßt man in Laureol schön gelb anlaufen. Hernach oder unterdessen werden die entsprechende Menge junge Brennessel (die Verkannte) gut ausgewaschen, fein zusammengehackt und sammt der Zwiebel eine Viertelstunde gedünstet. Nach dieser Zeit mit zwei Kochlöffel voll Mehl gestaubt, mit dem nöthigen Wasser verrührt und noch mals aufkochen gelassen.

Als Einlage läßt man am besten gleich beim zweimaligen Aufkochen etwas Hohenlohesche Paradiesflocken mitkochen. Will man diese Suppe noch verbessern, so gibt man vor dem Anrichten 1—2 ganze Eier und eine Messerspitze voll Nährsalz-Pulver zu.

Keine Einlage.

### 35. Kerbel-Suppe.

Diese schmackhafte Suppe wird aus frischem oder getrocknetem Hohenloheschen Kerbelkraut ganz so zubereitet, wie die Suppe Nr. 34.

Als Einlage eignen sich hiefür besser die Hohenloheschen Reiz- oder Feldmeister-Flocken, welche gleichfalls beim zweiten Kochen mitgekocht werden.

### 36. Wirsingkohl-Suppe.

Wird gerade so wie Suppe Nr. 34 aus Hohenloheschem Wirsingkohl zubereitet.

Als Einlage werden beim zweiten Aufkochen Butternockerl aus Gruppe IV, Art. 49, mitgekocht.

### 37. Kraut-Suppe.

Verfahren wie bei Suppe Nr. 34. In Verwendung bringt man entweder frisches oder getrocknetes Hohenlohesches Weißkraut. Eine kleine Aenderung der Kochvorschrift besteht in etwas Kümmelförner- und Citronensaft-Zusatz.

Als Einlage werden Wasserpazan aus Gruppe IV, Art. 47, mitgekocht.

### 38. Winter-Suppe.

Eine entsprechende Menge gutes, ungefrorenes, rohes Sauerkraut wird ziemlich zusammengehackt; dann röstet man etwas Zwiebel gelb, gibt das Kraut dazu und läßt Alles zusammen dünsten, u. zw. solange, bis es genügend weich ist. Während dem Dünsten oder vorher gibt man etwas Kümmel zu, staubt es mit 2—3 Löffel voll Mehl und gießt das nöthige Wasser auf.