

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

II. Suppen und Kaltshalen.

40. Kräutersuppe.

Zwei Hände voll Sauerampfer, einen Kopf Gartensalat und eine Hand voll Gartenkörbel, alles gut gewaschen und nicht zu fein gewiegt und mit einem Hühner- oder großen Stück Butter in einer Kasserole über einem lebhaften Feuer 5 Minuten backen gelassen, dann 1 Flasche Wasser, Salz und Pfeffer dazugethan, giebt eine Suppe, die man noch $\frac{3}{4}$ Stunden lang kochen läßt und dann in eine Suppenschüssel gießt, in welche vorher 4 Eidotter und 125 Gramm frische Butter schon gebracht und gut abgerührt worden waren. Das Aufgießen der siedenden Suppe muß unter stetem Rühren geschehen, um das Bröckligwerden der Eier zu verhüten.

41. Suppe à la tyrolienne.

Zwei mittelgroße Gurken werden abgeschält, dann der Länge nach in 4 Stücke geschnitten, von den Kernen befreit, in Würfel geschnitten und sammt 33 Gramm Butter in eine Kasserole gethan. Dazu fügt man zwei Hände voll gewaschenen und gewürzten Sauerampfer, einen Kopf Salat und eine Hand voll Portulak und stellt das Ganze aufs Feuer. Nach etwa 5 Minuten setzt man noch eine Flasche Wasser, ein halbes Liter feine Zuckererbsen, Salz und Pfeffer zu und läßt dies $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Unter fleißigem Anrühren gießt man dann die siedende Suppe in eine Suppenschüssel, in welche man vorher schon mittelgroß geschnittene Brotwürfel, 4 Eidotter und 125 Gramm Butter gethan.

42. Krautsuppe.

Man schneidet einen halben Krautkopf so fein als möglich, den Strunk abgerechnet, und dünstet das geschnittene Kraut mit einem guten Stück Butter, bis es braun zu werden beginnt, gießt Wasser, setzt Salz und Pfeffer zu, läßt eine Stunde sieden und serviert mit Brotschnitten.