

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

1 Stückchen Zucker, fein gewiegte Petersilie und Salz hinzu und zieht sie mit 4 Eidottern ab. Die Spargelstückchen werden in die Terrine gelegt und die Suppe wird darüber angerichtet.

113. Chantillysuppe.

1 Liter große Schotenkerne werde mit 1 Bündchen Petersilie, 2 Zwiebeln, 2 Stück Zucker und Salz in 2 Liter kochender Milch weich gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gedrückt und schließlich die Suppe nochmals zum Kochen angesetzt. Geschieht letzteres, so setzt man 100 Gramm Butter mit 1 Löffel Mehl zusammengeknetet hinzu, läßt sie einmal mit aufkochen und zieht die Suppe mit 4 Eidottern ab.

114. Spinatsuppe.

3 Liter Spinat, verlesen, gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht, werden in ein leinenes Tuch gebunden und möglichst rein ausgedrückt. Hierauf sehr fein gewiegt, wird an 10 Minuten lang mit 6 Schalotten und 1 kleinen Löffel Salz gedämpft, während man zugleich ab und zu geriebene Semmel hineinstreut, damit der Spinat dicker wird. Hierauf gießt man unter beständigem Umrühren 2 Liter kochendes Wasser zu und läßt das Ganze noch 10 bis 15 Minuten sieden.

115. Blumenkohl-suppe.

Die Blume eines großen Blumenkopfs wird gekleinert und in frisches Wasser gelegt, die Stiele dagegen werden abgeschält und in Streifen geschnitten. Dann pußt man 1 Untertasse voll Brechspargel, 3 Kohlrabiköpfe und 2 weiße Rüben, schneidet sie in Stücke und kocht sie dann in siedendem Salzwasser sammt den Blumenkohlstielen und einer Hälfte der Blumentheile weich, während man die andere Hälfte der Blume mit Butter in wenig Wasser dämpft. Das Gekochte wird mit der Brühe durch ein Sieb gedrückt, dann wieder aufs Feuer gestellt, mit 100 Gramm mit 2 Löffel Mehl verkneteter Butter versetzt und wieder aufgekochen gelassen. Diese Suppe gießt man in einer Terrine über die gedämpften Blumentheile und ihre Sauce.

116. Falsche Chokoladensuppe.

5 Löffel Mehl brenne man in 120 Gramm Butter schön braun, nehme dasselbe dann vom Feuer und rühre weiter, bis