

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

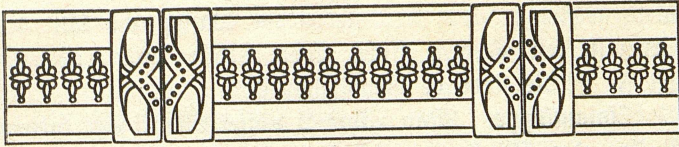
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Suppen.

Gemüsebouillon. Die Fleischbrühe zu ersetzen und dem Gemüse und den Soßen den nötigen Geschmack zu geben, bereitet man aus Kräutern und Wurzelwerk die veget. Kraftbrühe oder Bouillon. 1 Selleriekopf, 2 Kohlrabi, 1 Petersilienwurzel, 1 Stange Porree, 3 Karotten, einige Schwarzwurzeln, 1 Wirsingherz, die Stiele und die Blattrippen von einem Blumenkohl, eine Handvoll Schotenhülsen, frisch oder getrocknet, und einige Spargel werden gepuzt, fein geschnitten und in Butter hellbraun geröstet. Dann füllt man dieses mit Salzwasser auf und läßt die Gemüsebouillon 1 Stunde kochen, gibt noch einige, auf einer heißen Herdstelle hellbraun gebratene Zwiebelscheiben, wenig Sellerie und wenig Petersiliengrün hinein und läßt letzteres noch kurze Zeit mitkochen. Die Bouillon wird passirt, mit Maggis Würze gewürzt und mit beliebigen Einlagen wie Fleischbouillon verwendet.

Das Abziehen oder Abquirlen der Suppen oder Soßen geschieht am besten mit Eidottern. Man verquirlt die Eidotter mit wenig kaltem Wasser, Rahm oder Milch, läßt dieses in die fertige Suppe oder Soße laufen ohne sie nochmals kochen zu lassen.

Eierlich zur Suppe. In einem kleinen Topfe verquirlt man 2 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Tasse kalter Milch, gibt Salz und feingewiegte Petersilie dazu. Man stellt den Topf in