

## **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

ausgenommen, bei Ausschlag gar kein Salz) womöglich ganz zu vermeiden. Ganz aus der Küche ist Bouillon zu verbannen! Auf eine Reihe von der Fleischküche verachteter Ingredienzen sei hier ausdrücklich hingewiesen, welche der unsrigen kostenlos das Material zu einer wahren Auslese köstlicher Suppen, Kraftbrühen im besten Sinne des Wortes, zuwenden. Es sind das die Abgusswässer unserer sämtlichen Kohl- und Rübenarten, des Porree, des Spargels, ferner die Abkochung der Schoten, der Zuckererbse etc. Sämtlich enthalten sie ausser dem grössten Teil der beim ersten Aufkochen entwichenen, dem Gemüse also mangelnden und durch Kochsalz ersetzten Nährsalze die Quintessenz des Pflanzen-Aromas, und diesem zumal verdanken die daraus gewonnenen Suppen ihren kräftigen und köstlich pikanten Geschmack. Obenan steht der Blumenkohl-Abguss. Während der abgekochte Blumenkohl ohne gewürzte Sauce den Zähnen allenfalls angenehme Arbeit, dem Geschmack aber nicht viel mehr als zarte Cellulose darbietet, liefert der Abguss eine auch dem verwöhnten Gaumen mündende treffliche Suppe. Wo die Essenz, wie etwa bei den pikanteren Kohl- und Rübenarten, zu kräftig, da hilft einfache Verdünnung dieser wegen ihrer Blähkraft mit grossem Unrecht verachteten Gemüse. Für alle Abgüsse sind Reis und Bohnen, für Porree-Extrakt vorzüglich Linsen zu verwenden. Für dünnere Brühsuppen genügt das Anrühren von etwas gebräuntem Mehl und einem Ei. Auf Flaschen gefüllt, können die Extrakte kürzere Zeit ohne Bedenken an kühlem Ort aufbewahrt, und natürlich zur Kräftigung aller Speisen in Breiform mit grossem Nutzen ebenfalls verwendet werden. Die Hausfrau freue sich also der guten Geister, welche unerkannt oder missachtet so lange in den Abgusswässern der Küche geschlummert haben.

Einer besonderen Beachtung empfohlen werden Knorr's Hafergrütze, Gerstenmehl, Reismehl, Maismehl, Kartoffelmehl, Grünkernmehl, Erbsenmehl,