

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

Leguminosenpräparate, ferner Knorr's Hafer-, Sago-, Reiss-, Gersten-, Grünkernflocken, lauter vorzügliche Suppeneinlagen, die infolge ihrer leichten Verdaulichkeit und ihres angenehmen Geschmacks überall, wo sie einmal probiert wurden, sich grosser Beliebtheit erfreuen.

1. Blumenkohlsuppe. Kleine Blumenkohlstückchen giebt man mit etwas Butter oder Palmin in zerfahrene Eiersuppe und lässt das Ganze kochen.

2. Grüne Erbsensuppe. Ein Suppenteller voll grüner Erbsen werden in Butter gedämpft, kochendes Wasser hinzugegeben, 1—2 Löffel Mehl in Wasser zerquirlt und alles zusammen durchgekocht. Sind die Erbsen weich, so wird Salz und noch etwas frische Butter dazu gegeben und über viel Petersilie angerichtet. Griesmehlklösschen.

3. Grünkernsuppe. Das Wasser wird mit Butter und Salz und dem nötigen Suppengemüse: Möhren, Sellerie, Porree, Petersilie und Kohlrabi so lange gekocht, bis das Gemüse gar ist. Unterdessen hat man das grobgemahlene Grünkernschrot mit etwas Wasser angerührt, schüttet es nun in die kochende Suppe und lässt es bei öfterem Umrühren langsam gar kochen.

4. Kartoffelsuppe. Die geschälten Kartoffeln werden geschnitten, in reichlich Wasser gewaschen, in den Topf getan und entweder mit Porree und geschnittenen Weisskohlblättern oder geschnittener Sellerie nebst frischer Butter und Palmin gekocht.

5. Kartoffelsuppe von rohen Kartoffeln. Man koche Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree und Kohlrabi in Wasser weich, scheide nach Belieben die Gemüse durch ein Sieb aus und setze die Brühe mit Salz und etwas Butter wiederum aufs Feuer. Nun fügt man derselben eine Anzahl geschälter und roh auf dem Reib-