

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



C. Suppen und Kaltschalen.

Vorbemerkung.

Seit einer Reihe von Jahren ist bei vielen Familien das Suppenessen aus der Mode gekommen; vielfach veranlaßt durch die besonders von Dr. Schwenger vertretene Ansicht, daß der Genuß von Suppe dem Körper eine überflüssige Fleischessfülle brächte, ohne die Kräftigung und Gesundheit zu fördern. Wenn ich nun trotz dieser suppenfeindlichen Strömung in vorliegendem Buche den Suppen einen ziemlich großen Raum gewähre, so geschieht es aus der Ueberzeugung, daß die Suppe doch im Hausstande unentbehrlich ist und die Hausfrauen stets in die Notwendigkeit versetzt werden, das Bereiten der verschiedensten Suppen gründlich verstehen zu müssen.

Es giebt so unendlich viele Familien, die gezwungen sind, schon aus Sparsamkeitsrückichten bei dem Mittag- und Abendbrot eine Suppe auf den Tisch zu bringen und die Gesundheit mancher Menschen macht das Genießen von Suppe geradezu erforderlich, wie z. B. bei gewissen Magenkrankheiten, wo Zunahme von festen Speisen verboten ist.

Suppe von Hülsenfrüchten.

1. **Linjensuppe.** Die gut verlesenen Linjen thue man in einen Topf, dessen dritten Teil sie füllen, gieße Wasser darauf, schneide Petersilienwurzel und Porée daran und lasse sie nebst einem Stückchen Butter und Salz gar kochen. Man quirle dann braunes Mehl an die Suppe und lasse sie damit