

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

Gemüsesuppen.

31. **Grüne Erbsen- oder Schotensuppe.** Die grünen Erbsen werden mit Suppenwurzeln zusammen weich gekocht. Dann treibt man sie durch ein Sieb, kocht dieses Purée mit einem Stückchen Butter (auf zwei Liter Suppe 25 g), grüner, gehackter Petersilie und dem nötigen Wasser. Nach Belieben kann man geröstete Semmel hineinthun.

32. **Wirsinguppe.** Zwei Köpfe Wirsingkohl werden nudelartig zerschnitten und zu in Butter und Mehl gelb gedünsteten, geschnittenen Zwiebeln gethan. Das Dünsten in Butter und Mehl geschieht in der Weise wie die Bereitung des Schwitzmehls zu Saucen und Gemüsen. Dann füllt man kochendes Wasser darauf, läßt die Suppe noch mit Wurzeln kochen und richtet sie über gerösteter Semmel an.

33. **Zwiebelsuppe.** Sechs Zwiebeln werden geschält, in Stückchen geschnitten und gewaschen. Dann läßt man sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser liegen, schmort sie dann in Butter und Mehl und füllt zwei Liter kochenden Wassers darauf. Nachdem dies eine Stunde gekocht, richtet man die Suppe über geröstete Semmel an. Nach Belieben mit Ei abquirlen.

34. **Salatsuppe.** Endiviansalat oder auch anderer junger Salat wird fein geschnitten, mit Zwiebeln und Suppenwurzeln in Butter und Mehl gedünstet und in kochendem Wasser noch gut durchgekocht. Vor dem Anrichten wird Eigelb und Sahne in der Suppenschüssel gequirt und die Suppe darauf gegossen.

35. **Kräutersuppe,** auch Frühlingsuppe und Neunerlei-Kräutersuppe genannt. Man nimmt dazu junge Kräuter, als da sind: Portulac oder fette Henne, Schafgarbe, Korbel, Petersilie, Gundermann, Löwenzahn, Nesseln, Sauerampfer und Wegebreit, verliedt und wäscht sie gut, wiegt sie fein und kocht sie kurze Zeit in Wasser. Dann thut man etwas Schwitzmehl dazu und quirkt die Suppe mit Sahne und Eiern ab. Man rechnet für vier Personen einen halben Suppenteller voll Kräuter, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Tassenkopf süße Sahne und 1 bis 2 Gelbeier. Man gießt die Suppe über geröstete Semmelwürfel.

36. **Kartoffelsuppe mit Butter.** Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit gesalzenem Wasser und Suppengrünem, sogenanntem Wurzelwerk, gar gekocht. Dann gießt man alles durch ein Sieb, verdünnt die Masse, wenn nötig noch mit heißem Wasser und giebt es noch einmal aufs Feuer.