

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

sie muß frisch und reinschmeckend sein. Reis, Graupen, Maizgries und Hafergrütze werden besser kalt angefeßt und Zuthaten werden apart gekocht.

Ueber die Behandlung angebrannter Speisen sei ein Mittel vorangestellt: Man stelle das Gefäß sofort in ein größeres mit kaltem Wasser und ersetze solches solange, bis die angebrannte Rinde durchweicht ist und entfernt werden kann. Gelingt die Beseitigung des Brandgeruches nicht ganz, dann bedecke man das Gefäß mit einem durch frisches Wasser gezogenen Tuch und bestreue dieses mit Salz.

Vor dem Betreten des Rezeptrevisors sei aber auf eine Reihe von der Fleischküche verachteter Ingredienzen eindringlich hingewiesen, welche der unfrigen 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 (unter Mitwirkung der gesäuberten Spargelabfälle), ferner die Abkochung der Schoten, der Zuckererbse (siehe umstehend besonderes Recept). 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-Aroms, 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 zur Ehrenrettung dieser wegen ihrer Blähkraft mit großem Unrecht verachteten Gemüse. (Die Beschwerden entstehen und weichen mit den Fäulnisgasen der Fleischkost.) Für alle