

## **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

die Suppe durch einen Durchschlag gerieben und wieder kochen lassen, so richtet man sie sehr heiß über ein Stück frischer Butter, welches man vorher in die Terrine gelegt hat, an, und verrührt sie mit dieser, bis die Butter nicht mehr herauszuerkennen ist. Geröstete Brod-Croutons dazu.

#### Ingredienzien.

$\frac{1}{2}$  Liter Kartoffeln.  $1\frac{3}{4}$  Liter Milch. 2 Scheibchen Sellerie.  
 $\frac{1}{2}$  Peterfilienwurzel. 1 Stange Porrée. 60 Gr. Butter. Brod-Croutons.

#### 69. Kartoffelsuppe anderer Art.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, in Wasser weich gekocht, abgesehen und durch ein Sieb gerieben. Hiernach macht man eine weiße Mehlschwitze, verrührt diese mit dem abgesehenen Kartoffelwasser, thut die durchgeriebenen Kartoffeln hinein, quirlt sie gut durch, gibt gehackte grüne Peterfilie und eine geriebene Mohrrübe hinein, läßt sie damit aufkochen, zieht sie dann mit einigem in Sahne verquirkten Eidottern ab und richtet sie über geröstetes Brod an.

#### Ingredienzien.

$\frac{1}{2}$  Liter Kartoffeln.  $2\frac{1}{4}$  Liter Wasser. 80 Gr. Butter.  
1 Löffel Mehl. Peterfilie. 1 Mohrrübe. 3 Eidotter. 3 Löffel Sahne. Geröstete Brodwürfeln.

#### 70. Kartoffelsuppe von übrig gebliebenen Kartoffeln.

Uebrig gebliebene kalte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und darauf in zerlassener Butter, worin man etwas fein geschnittenes Schnittlauch und gehackte grüne Peterfilie gethan hat, unter beständigem Rühren 5 Minuten gedämpft. Hiernach gießt man nach und nach, indem man immer weiter rührt, das nöthige Quantum kochendes Wasser dazu, thut noch ein Stückchen frische Butter daran, läßt die Suppe rasch aufkochen und richtet sie an.

#### Ingredienzien.

2 Suppenteller voll Kartoffeln.  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser. 125 Gr. Butter. Schnittlauch. Peterfilie. Salz.

#### 71. Kartoffelsuppe von Klosterteig.

Wenn man Kartoffelkloße bereitet und gekocht hat, so stelle man die Schale, worin sie angetührt sind, mit dem Wasser, worin sie gekocht haben, bis zum anderen Tage an einen kühlen Ort. Beim Gebrauche gießt man das Wasser vorsichtig, ohne es zu schütteln, vom Bodensatz ab, verrührt mit dem Letzteren Eidotter, Mehl und das, was von dem Klosterteig hängen geblieben ist, gibt