

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 gehörige Consistenz erhält. Man läßt sie nun noch 10 Minuten fest zugedeckt durchziehen, aber nicht kochen.

Ingrédientsien.

130 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl. 2 Liter Wasser. 2 Löffel Brodkrumen. 2 Eidotter. 1 Suppenteller gehäuft voll geschnittener Kartoffeln. Petersilie. Salz.

75. Kartoffelsuppe mit Wirsing.

Ganz fein geschabter Wirsing wird in Butter gedämpft und dann mit Kartoffeln und Salz in kochendem Wasser vereinigt drei Stunden ununterbrochen gekocht. Nach dieser Zeit, wenn Alles sehr weich und die Suppe schon ziemlich sämig ist, rührt man dieselbe noch mit einer Holzkeule, die Kartoffeln nur wenig zerdrückend, bis man eine gebundene Suppe hat, in welche man vor dem Rühren noch ein Stück Butter thut.

Ingrédientsien.

125 Gr. Butter. 1 mittelgroßer Wirsingkopf. $\frac{1}{4}$ Liter Kartoffeln. Salz.

76. Spargelsuppe (vorzüglich).

Der kleine dünne, zum Gemüse unbrauchbare Spargel wird geschält, in Stückchen geschnitten und in weichem Wasser gar gekocht, wobei man gleichzeitig den reingewaschenen Spargelbast, in einen Mullappen gebunden, mitkochen läßt. Hiernach schwitz man in einer Casserole Butter mit Mehl, verrührt dies mit der Spargelbrühe zu einer bindigen Suppe, gibt 1 Stückchen Zucker, fein gehackte grüne Petersilie und Salz dazu und rührt sie mit einigen Eidottern ab. Die Spargelstückchen legt man in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

Ingrédientsien.

1 Suppenteller voll Spargelstückchen. 50 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl. 1 Stück Zucker. 4 Eidotter. Petersilie. Salz. 2 Liter Wasser.

77. Spargelsuppe anderer Art.

Wenn man Gemüsespargel gekocht hat, so stellt man das Wasser, worin er gar geworden ist, bis zum anderen Tage hin, und verwendet dies mit denselben Ingrédientsien und in derselben Weise, wie im Vorhergehenden gesagt ist, zu einer Suppe, in welche man dann aber, in Ermangelung der Spargelstückchen, kleine Schwammkloßchen, Nr. 524, legt.