

## **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

Statt des Spargels nur Spargelwasser, sonst wie im Vorhergehenden.

### 78. Vegetabilien-Suppe.

Kartoffeln, weiße Rüben, Carotten, Zwiebeln, Sellerie und Champignons werden gereinigt und in Stücke geschnitten, dann mit Grahambrod und etwas Salz in Wasser gar und sehr weich gekocht. Hierauf streicht man Alles durch ein Haarsieb, läßt die Suppe nochmals kochen, gibt eine braune Mehlschwitze dazu und richtet diese ausgezeichnete Suppe über Broderoutons an. Die Mehlschwitze muß man erst mit einigen Löffeln voll Suppe klar rühren, ehe man sie in die Suppe gibt.

**Ingredienzien.**  
6 ziemlich große Kartoffeln. 2 weiße Rüben. 2 Carotten. 2 mittelgroße Zwiebeln. 1 Knolle Sellerie. 2 Champignons. 1 Schnitte Grahambrod. Etwas Salz. 4 Liter Wasser. 125 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl.

### 79. Flämische Suppe.

Rüben, Carotten, Sellerie, Zwiebeln, Lattich, Spargeln und Schoten werden gereinigt und außer den Schoten Alles in sehr feine Filets geschnitten. Dann läßt man Butter in einer Casserole zergehen und dämpft hierin die Schotenkerne nebst den Gemüsefilets wohl 15 Minuten auf ganz schwachem Feuer; sie hin und wieder schüttelnd, damit sie nicht anbrennen; gießt dann siedendes Wasser dazu und läßt das Ganze gar kochen, indem man zuletzt etwas Salz daran gibt. Nun läßt man Milch und Zucker kochen, zieht diese mit Eigelb ab und gießt sie unter fortwährendem Rühren an die Suppe. Diese darf während und nach dem Zugießen nicht mehr kochen.

**Ingredienzien.**  
5 Zwiebeln. 1 Rübe. 1 Carotte.  $\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie. 1 Kopf Lattich. 1 Suppenteller voll Brechspargel.  $\frac{1}{4}$  Liter Schoten. 60 Gr. Butter. 2 Liter Wasser.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 4 Eidotter. 1 Stück Zucker. Salz.

### 80. Brüsseler Suppe.

Kartoffeln, Zwiebeln und Sellerie müssen gepuzt und in Stücke geschnitten werden, danach stobt man sie in Butter 10 Minuten lang, gibt dann Wasser dazu, läßt Alles sehr weich kochen und rührt es danach durch ein Sieb. Hierauf kocht man Milch, zieht diese mit Eidotter ab und verquirlt sie in die durchgegebene und wieder heiß gemachte Suppe, welche dann aber nicht mehr kochen darf.