

## **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

### Ingredienzien.

6 Zwiebeln. 5 Sellerieknollen. 10 Kartoffeln. 100 Gr. Butter. 2 Liter Wasser.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 2 Eigelb.

### 81. Chantilly Suppe.

Schon dick gewordene Schotenkerne werden mit Zwiebeln, grüner Petersilie, Salz und Zucker in siedender Milch gar und weich gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gerieben und die Suppe nachdem nochmals auf das Feuer gestellt. Wenn dieselbe wieder kocht, gibt man ein Stück mit Mehl verknetete Butter dazu, läßt diese ein Mal mit aufkochen und zieht sie mit Eidotter ab.

### Ingredienzien.

1 Liter Schotenkerne. 1 Bündchen Petersilie. 2 Zwiebeln. 2 Liter Milch. Salz. 2 Stück Zucker. 100 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. 4 Eidotter.

### 82. Vegetabilien-suppe mit Reis.

Carotten, Zwiebeln, Kopfsalat und Kürbchen werden gereinigt, in Stücke geschnitten und in Butter geschwigt, dann wird siedendes Wasser darauf gegossen, ein Schnittchen Grahambrod und Salz dazu gethan und Alles weich gekocht, wonach man es durch ein feines Sieb reibt, mit in Wasser und Butter gar gekochtem Reis vermischt und heiß werden läßt.

### Ingredienzien.

4 Carotten. 1 Kürbe. 2 Zwiebeln. 2 Salatköpfe. 80 Gr. Butter. 2 Liter Wasser.  $\frac{3}{4}$  Obertasse Reis. 1 Schnittchen Grahambrod. Salz.

### 83. Gemüse-suppe mit Spargel.

Kopfsalat, Spinat, Carotten, Kräuter und Salz werden, nachdem die ersteren gereinigt sind, in schwach gesalzenem siedendem Wasser gar und weich gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Die durchgelaufene Suppe stellt man wieder auf das Feuer, und wenn dieselbe kocht, gibt man gepuzten Brechspargel hinein und läßt ihn darin gar kochen. In den letzten 5 Minuten thut man mit Mehl verknetete Butter dazu, und so bald sie geschmolzen ist und sich der Suppe mitgetheilt hat, zieht man diese mit Eidotter ab.

### Ingredienzien.

2 Liter Wasser. 1 Kopf Salat.  $\frac{1}{2}$  Liter Spinat. 1 Strauß von Petersilie, Sellerieblätter und Porree. Salz. 1 Suppenteller voll Spargel. 80 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. 3 Eidotter.