

## **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

## 87. Schotensuppe mit Reis.

Schoten werden, nachdem sie ausgehülst sind, mit gut gepulzten Sellerie, Schnittlauch, Petersilie und Zwiebeln in Wasser gar gekocht und dann das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen. Die Brühe stellt man danach wieder auf das Feuer, gibt blanchirten Reis hinein und läßt ihn darin gar und weich kochen. In den letzten 5 Minuten thut man Butter, Salz und Zucker hinein und kocht dies zusammen gut durch.

## Ingredienzien.

1½ Liter Schoten. ¼ Sellerieknolle. 1 Strauß von Schnittlauch und Petersilie. 1 Zwiebel. 2½ Liter Wasser. 1 Oberstufe Reis. 80 Gr. Butter. 2 Stückchen Zucker. Salz.

## 88. Mohrrübensuppe.

Die gut geschabten, gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Mohrrüben werden eine Stunde lang in Butter geschmort; dies darf aber, da die Mohrrüben ihre Farbe behalten sollen, nur in kleiner Hitze geschehen, dann gibt man Salz, Zucker, Petersilie und Zwiebeln dazu, gießt Wasser daran und läßt sie nur ganz weich kochen. Hiernach verrührt man eine in Butter gemachte Mehlschwitze darin und läßt die Suppe noch 5 Minuten kochen.

## Ingredienzien.

2 Pfd. gereinigte Mohrrüben. 100 Gr. Butter. 2 Liter Wasser. ½ Theelöffel voll Salz. 2 Stückchen Zucker. Petersilie. 2 Zwiebeln. 1 Löffel Mehl.

## 89. Selleriesuppe.

Wenn der Sellerie geschält und gewaschen ist, wird er in Streifen geschnitten und mit einigen von seinen Blättern, sowie mit gereinigten und in Stücke geschnittenen Mohrrüben, nebst Zwiebeln, Zucker und Salz in Wasser gar und recht weich gekocht. Hierauf streicht man Alles durch ein Sieb. Gleichzeitig hat man Milch gekocht und mit Eigelb und Kartoffelmehl abgezogen. Diese vereinigt man mit der durchgegebenen Brühe und läßt die Suppe, indem man sie rührt, nochmals heiß werden.

## Ingredienzien.

große Sellerieknollen. 1 Liter Wasser. 3 Mohrrüben. 3 Zwiebeln. 1 Stück Zucker. 1 Theelöffel Salz. ½ Liter Milch. ½ Theelöffel Kartoffelmehl. 2 Eidotter.

## 90. Spinatsuppe. (vorzüglich).

Der Spinat wird, nachdem er verlesen, gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht ist, in ein leinenes Tuch gebunden und