

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

so rein als möglich ausgedrückt. Hierauf wird er sehr fein gewiegt und nachdem in Butter mit Schalotten und Salz 10 Minuten lang gedämpft. Während dieser Zeit streut man hin und wieder geriebene Semmelkrumen hinein, dies so lange wiederholend, bis der Spinat ganz dick geworden ist. Jetzt gießt man unter stetem Rühren siedendes Wasser daran und läßt die Suppe noch 10 bis 15 Minuten kochen; sollte dieselbe noch nicht bindig genug sein, so gibt man in dieser Zeit noch Semmelkrumen daran. Vorher schon hat man dünne Brotschnittchen mit Butter bestrichen und mit fein gehacktem Schnittlauch und Peterfilie bestreut, darauf in 2 aufeinander geklappt und diese in eine, zum Backen vorbereitete Form gelegt. Sind alle Schnittchen eingepackt, dann gießt man mit Eiern verquirkte Milch darüber, und läßt dies stehen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist und die Brotschnitten gut erweicht sind, welche man danach im Ofen so lange backen läßt, bis sie fest sind. Aus der Form gestürzt schneidet man von dieser Speise kleine schräge Bier-
ecke, legt sie in die Suppenterrine und richtet die Suppe darüber an. Die Form muß flach und breit sein, weil die Schnittchen neben einander gelegt, nur eine Lage bilden dürfen.

Ingredienzien.

3 Liter Spinat. 60 Gr. Butter. 6 Schalotten. 1 Theelöffel Salz. Semmelkrumel. 2 Liter Wasser. Zu den Brotschnittchen: 10 Schnittchen Brod. Schnittlauch, Peterfilie. 40 Gr. frische Butter. $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch. 2 Eier.

91. Kräutersuppe.

Feine Kräuter, als Peterfilie, Schnittlauch, Portullack, Esdragon und Sellerieblätter werden gewaschen, fein gewiegt und dann so fest durch ein Tuch gepreßt, daß alle wäßrigen Theile herausgehen. Hiernach werden sie in kräftiger Butter mit übergestreutem Mehl durchgebraten, dann mit siedendem Wasser klar verrührt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, wonach die Suppe zuletzt mit Eidotter abgezogen wird. Zu dieser Suppe werden Bratkartoffeln extra herum gereicht.

Ingredienzien.

Peterfilie, Schnittlauch, Portullack und Esdragon zusammen einen Suppenteller voll. 6 Sellerieblätter. 80 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl. 2 Liter Wasser. 3 Eidotter.

92. Magere Suppe.

Man läßt die Zwiebeln in Butter weich dünsten, gibt Sellerie, Sattich und Peterfilie, nachdem dies Alles gut gereinigt und in kleine Filets geschnitten ist, dazu, gießt siedendes Wasser daran und