

## **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

läßt dies zusammen  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen, während man zuletzt geriebenes Brod daran thut, und wenn dies 5 Minuten gekocht hat, die Suppe mit Eigelb abzieht.

#### Ingredienzien.

6 Zwiebeln. 200 Gr. Butter. 4 Selleriefnollen. 2 Köpfe Lattich. Petersilie. 2 Liter Wasser. 2 Hände voll Brod. 2 Eidotter. Salz.

#### 93. Zwiebelsuppe.

Die Zwiebeln werden, nachdem sie abgebrüht sind, in Butter weich gestoß, dann gießt man siedendes Wasser dazu, gibt Salz, gereinigte und in Stücke geschnittene Carotten, und Rüben dazu und läßt Alles sehr weich kochen. Hiernach rührt man es durch ein Sieb, macht die Suppe mit einer weißen Mehlschwitze bündig und richtet sie mit gehackter Petersilie an. Kartoffelschnee (s. Nr. 436) wird dazu servirt.

#### Ingredienzien.

8 Zwiebeln. 60 Gr. Butter. 1 Liter Wasser. 6 Carotten. 1 Rübe. Petersilie. Salz. 1 Löffel Mehl.

#### 94. Zwiebelsuppe mit Reismehl.

Das Reismehl wird mit Wasser kalt angerührt, dann auf das Feuer gestellt, und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis es sich nicht mehr senkt. Nun stößt man fein geschnittene Zwiebeln in Butter gar, reibt sie durch ein Sieb zu dem Reismehl, und läßt danach die Suppe mit Zucker und Salz noch 10 Minuten kochen.

#### Ingredienzien.

3 Löffel voll Reismehl.  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Salz. 2 Stückchen Zucker. 8 Zwiebeln. 60 Gr. Butter.

#### 95. Zwiebelsuppe mit Milch.

Die Zwiebeln werden, nachdem sie geschält und fein geschnitten sind, mit einem Löffel voll Mehl in Butter weich gedämpft, dann mit Wasser 15 Minuten lang gekocht, und hiernach durch ein Haarsieb gestrichen. Nun stellt man die Brühre wieder auf das Feuer, gibt kochende Milch hinzu, und wenn sie mit dieser aufgekocht ist, zieht man die Suppe mit Eidotter ab.

#### Ingredienzien.

8 Zwiebeln. 60 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. 1 Liter Wasser. 1 Liter Milch. Salz. 4 Eidotter.

#### 96. Körbelsuppe.

Man macht in Butter eine weiße Mehlschwitze, gießt kochendes