

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

Wasser nach und nach dazu, und wenn alles verrührt ist, kocht man es mit Salz zu einer dünn sämigen Suppe, salzt dieselbe und thut dann fein gewiegten Körbel daran. Wenn dieser 5 Minuten in der Suppe gekocht hat, gibt man noch frische Butter daran, und quirlt sie mit Eidotter an.

Ingredienzien.

2 Löffel voll Mehl. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 80 Gr. Butter.
1 Hand voll Körbel. 2 Eidotter. Salz.

97. Artischockensuppe.

4 Pfund Artischocken werden von ihren harten Blättern befreit, dann der Länge nach durchgeschnitten, und danach, wenn die Härte herausgenommen sind, in Streifen geschnitten; ebenso reinigt man Sellerie, weiße Rübe und Zwiebel, schneidet auch diese fein und dämpft dann Alles in Butter. Wenn es gut mit der Butter durchzogen ist, gießt man siedendes Wasser daran und kocht es mit Salz und Zucker $2\frac{1}{2}$ Stunde lang. Nach dieser Zeit reibt man die Brühe durch ein Sieb, gibt kochende Sahne und ein Stück mit Mehl verknetetete Butter dazu, und läßt die Suppe nochmals aufkochen.

Ingredienzien.

4 Pfund Artischocken. $\frac{1}{2}$ Anolle Sellerie. 1 weiße Rübe.
1 Zwiebel. 2 Liter Wasser. Salz. 2 Stückchen Zucker. 100 Gr. Butter. $1\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne.

98. Gurkensuppe.

Die Gurken werden geschält, in Stücke geschnitten, vom Kernhaus freigemacht, und dann mit Salz bestreut. Danach streicht man sie mit dem Wasser, welches herausgezogen ist, durch ein Sieb, thut zu dem Durchgeriebenen Butter und Wasser, kocht dies $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen, gießt dann siedende Milch dazu und zieht die Suppe mit Eidotter ab.

Ingredienzien.

8 große Gurken. 1 Theelöffel voll Salz. 90 Gr. Butter.
3 Schoppen Wasser. 6 Eidotter. 1 Schoppen Milch.

99. Kohlsuppe.

Weißkohl wird von den schlechten Außenblättern befreit, in 8 Theile geschnitten, und mit siedendem Wasser, nachdem man die Stiele und Blattrippen herausgeschnitten hat, blanchirt, darauf läßt man ihn gut ablaufen, und setzt ihn dann in einer Casserole, worin man ein Stück Butter hat zergehen lassen mit etwas Salz,