

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

auf schwaches Feuer und läßt ihn gut zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde darin dämpfen. Nach dieser Zeit gießt man siedendes Wasser dazu und läßt den Kohl vollends gar dämpfen, hebt ihn dann mit einer Schaumfelle aus der Brühe, bindet diese mit einer weißen Mehlschwitze, oder mit einem Stück Butter, worin man Mehl verknetet hatte. Der Kohl wird mit noch ein wenig Butter umgeschwenkt und extra zur Suppe servirt.

Ingredienzien.

1 Weißkohlkopf. 100 Gr. Butter. Salz. 2 Liter Wasser.
2 Löffel Mehl.

100. Kohlsuppe mit Kartoffeln.

Wenn der Weißkohl verlesen und gewaschen ist, blanchirt man ihn, läßt ihn danach gut ablaufen und kocht ihn dann in siedendem gesalzenem Wasser 3 Stunden lang. Nachdem reibt man ihn durch ein Sieb, gibt zu der durchgelaufenen Brühe ein Stück Butter und gießt sie zu inzwischen geschälten und in Butter mit Wasser halb gar gekochten Kartoffeln, um diese nun ganz weich kochen zu lassen. Die Suppe muß ohne Bindemittel Consistenz genug haben, und wer es liebt, kann 1 Stück Zucker daran thun.

Ingredienzien.

1 Weißkohlkopf. 100 Gr. Butter. 20 kleine Kartoffelchen.
Salz.

101. Kohlsuppe mit Milch.

Der Kohl wird in Butter gedämpft, nachdem er verlesen und in Stücke geschnitten ist. Dann ganz wenig Wasser dazu gegossen, und hierin so dick wie Gemüse gar und weich geschmort. Hiernach rührt man ihn zu Püree durch ein Sieb, staut dieses in etwas Butter mit einem Löffel voll Mehl und verrührt es dann mit siedender Milch zu einer bündigen Suppe, welche man darauf über Brodcroutons anrichtet.

Ingredienzien.

1 Weißkohlkopf. 80 Gr. Butter. 1 Löffel voll Mehl. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. Brodcroutons.

101. Kohlgemüsesuppe.

Entweder man kocht ein fertiges Kohlgemüse mit Kartoffeln, oder man benutzt die Reste eines solchen; im letzten Falle müßte es erst wieder erwärmt werden und reibt es dann durch ein Sieb. Inzwischen hat man Milch und Wasser zusammenkochen lassen und mit Eidotter abgezogen und mit dieser Eiermilch verrührt man das