

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

durchgeriebene Kohlpürree zu einer bündigen Suppe, welche man unter stetem Rühren nochmals heiß werden läßt.

Ingredienzien. 1 Kopf Weißkohl. 80 Gr. Butter. 2 Stückchen Zucker. 5 große in Stückchen geschnittene Kartoffeln. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch und Wasser zu gleichen Theilen. Salz.

103. Suppe von Savoyer Kohl.

Man läßt Wasser mit Reismehl kochen und wenn dies sämig geworden ist, gibt man gut verlesenen und gewaschenen Savoyerkohl dazu und läßt ihn nebst Stück Zucker und etwas Butter gar und weich kochen, verrührt ihn dann ein wenig, gibt noch Butter dazu und sobald diese geschmolzen ist, richtet man die, ziemlich dick sein sollende Suppe an.

Ingredienzien

2 Eßlöffel voll Reismehl. 2 Liter Wasser. 2 Pfd. Kohl. 100 Gr. Butter. Salz.

104. Wirsinguppe mit Brod.

Von dem Wirsing werden die schlechten Außenblätter fortgenommen und dann nachdem er in 8 Theile geschnitten ist, die dicken Blattrippen entfernt. Hierauf brüht man ihn ab, läßt ihn ablaufen, kocht ihn danach in gesalzenem Wasser gar und reibt ihn durch ein Haarsieb. Nun streut man in heiße Butter einige Hände voll Brodkrumen und wenn diese durchzogen sind, verrührt man sie mit der durchgeriebenen Wirsingbrühe, läßt Alles noch gut durchkochen und richtet die Suppe an.

Ingredienzien.

2 Wirsingköpfe. 80 Gr. Butter. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Salz. 2 Handvoll Brodkrumen.

105. Wirsinguppe.

Der Wirsing kann in jeder Weise gerade so verwandt werden, wie der Weißkohl und verweise ich hinsichtlich der

Ingredienzien

auf die vorhergehenden Weißkohlsuppen.

106. Blumenkohlsuppe.

Die Stiele des Blumenkohls werden abgeschält und in Streifen geschnitten, die Blume wird getheilt und dann in frisches Wasser gelegt. Nun puzt man auch Spargel, Kohlrabi und weiße Rübe, schneidet alles dies in Stücke und kocht es dann in siedendem gesalzenem Wasser nebst den Stielen und der zurückgelegten