

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

vom Johannislauch. 1 kleiner Blumenkohl, sehr klein. 1 Ober-
tasse voll Schotenkerne. 90 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl. $1\frac{1}{4}$
Liter Wasser. 2 Stückchen Zucker. Petersilie. Salz.

112. Suppe von Wintergemüse.

Wird ebenso wie die obige bereitet, nur daß man statt der
Sommergemüse solche nimmt, die im Winter ihren Wohlgeschmack
bewahrt haben, also Weißkohl, gelbe Steckrüben, Mohrrüben, Kar-
toffeln, getrocknete Schoten und Zwiebeln. Man muß diese Gemüse
in ganz außerordentlich feine Streifen schneiden, dann brauchen sie
nicht so lange Zeit, um gar zu werden und die Suppe sieht da-
durch auch hübscher aus.

Ingredienzien.

$\frac{1}{4}$ von einem kleinen Weißkohlkopf. $\frac{1}{2}$ Steckrübe. 2 Moh-
renrüben. 5 Kartoffeln, nicht große. $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Schoten.
90 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 2 Stückchen
Zucker. Petersilie. 2 Zwiebeln. Salz.

113. Grünkohluppe (ganz vorzüglich).

Der Grünkohl wird verlesen, indem man die schlechten Außen-
blätter abnimmt und die guten einzeln abspült und von der Blatt-
rippe abstreift, bis nur noch 3 oder 4 kleine Blättchen vom innersten
Herzchen vorhanden sind, diese läßt man zusammen und schneidet
den Stiel einen Fingerbreit unter ihnen ab. Hiernach wird der
Kohl oft gewaschen, dann mit siedendem Wasser abgebrüht und
wenn er 10 Minuten in demselben gestanden hat, läßt man ihn erst
auf einem Siebe ablaufen und schwenkt ihn nachdem noch in einem
Tuche aus und wiegt ihn darauf ganz fein. Nun stellt man in
einer Casserole Wasser mit Del auf das Feuer und wenn dies 10
Minuten zusammen gekocht hat, gibt man gebrannten Zucker oder
Sirup, Zwiebel, Salz und den gehackten Kohl, welchen man kurz
vorher mit trockner Hasergrüze vermischt hatte, dazu und läßt ihn
gar kochen. Eine Viertelstunde vorher, ehe der Kohl gar ist, gibt
man einige geschälte Kartoffeln oder Maronen in die Suppe und
läßt diese mit gar kochen. Man kann auch in die fertige Suppe
die Kartoffeln oder Maronen gebraten hineinlegen. Diese Suppe
darf nicht zu dünn sein.

Ingredienzien.

2 Liter Grünkohl. 4 Eßlöffel voll feines Oliven-Del. $1\frac{1}{2}$ Liter
Wasser. Salz. 2 Theelöffel voll Zucker. 2 Zwiebeln. 1 gute
Hand voll Hasergrüze. Kartoffeln oder Maronen.