

## **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

## 114. Suppe mit gefülltem Kopflattich.

Man verkocht das Wasser mit einer in Butter gemachten Mehlschwitze, schneidet auch viel Wurzelwert und Lattich nebst etwas Sauerampfer daran, läßt Alles gar kochen und rührt es dann durch ein Sieb. Die durchgeflossene Suppe wird wieder heiß gemacht, dann mit siedender Sahne vermischt und mit einigen Eidottern abgezogen. Vorher schon hat man Kopflattich, welcher fest geschlossen sein muß, verlesen und die Blätter so weit abgenommen, daß der Lattichkopf nur noch die Größe eines Musapfels von der größten Sorte hat. Die Blätter werden zur obigen Suppe verwandt und die Köpfechen werden blanchirt und dann zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Hiernach höhlt man sie von der Stielseite her vorsichtig aus, sich wohl in Acht nehmend, daß der Lattich nach außen hin nicht beschädigt wird, füllt dann die Höhlung mit der Farce Nr. 48, deckt etwas von den ausgehöhlten Blättern wieder darüber, und preßt das Salatköpfechen mit hohlen Händen zu hübscher Form, so daß die Farce ganz verdeckt ist. Nun läßt man in einer breiten flachen Casserole Butter heiß werden, legt dann die Lattichköpfechen neben einander mit der Stielseite nach oben hinein, gibt eine Obertasse voll Sahne und wenig Salz dazu, legt ein in Del getränktes Papier darüber, und läßt sie dann in einem gut geheizten Ofen gar und kurz einkochen. Die fertigen Salatköpfe werden darauf mit einem scharfen Messer halbirt, mit der Farce nach oben in die Terrine gelegt, und dann die obige Suppe, nebst dem Fond der Salatköpfe darüber gegossen. Man kann auch den Salat extra zur Suppe reichen, dann aber halbirt man ihn gewöhnlich nicht.

## Ingredienzien.

10 Köpfe Salat,  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Sellerieknolle, 2 Porree-  
stangen, 2 Petersilienwurzeln, 2 Pastinakwurzeln, 3 Mohrrüben,  
2 Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Liter Sauerampfer, 1 Schoppen Sahne, 4 Eidotter.

## 115. Pilzesuppe.

Hierzu können alle Arten von Pilze verwandt werden, doch empfiehlt es sich stets, eine Mischung mehrerer Sorten zu nehmen, weil die Suppe dadurch einen angenehmeren kräftigeren Geschmack bekommt. Ganz vorzüglich ist folgende Suppe. Man reinige Morcheln, indem man ihnen den sandigen Stielfuß abschneidet, und sie dann mehrere Mal abspült und blanchirt (siehe das Nähere in Nr. 404); darauf auch Champignons und Steinpilze, jedes in seiner Art. Letztere werden nicht blanchirt, sie werden ebenso wie zum Gemüse Nr. 400 und 404 vorbereitet. Hiernach