

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

müssen sie grüßlich gehackt, und alle Sorten durcheinander, nebst gehackten Schalotten, Salz und grüner Petersilie in Butter geschmort werden; nach 15 Minuten gießt man nach und nach das nöthige Wasser, nicht alles auf ein Mal, dazu, und läßt die Suppe noch 15 Minuten kochen. Inzwischen bereitet man eine Mehlschwitze, verrührt diese mit der Suppe, und zieht Letztere, wenn sie wieder kocht, mit Eidotter ab. Beim Anrichten legt man hartgekochte grobwürflig geschnittene Eier in die Suppe, und streut auch gehackte Petersilie hinein.

Ingredienzien.

$\frac{1}{2}$ Liter Morcheln, $\frac{1}{2}$ Liter Champignons, $\frac{1}{2}$ Liter Steinpilze, 8 Schalotten, Salz, 100 Gramm Butter, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Löffel Mehl, 4 Eidotter, 4 hartgekochte Eier, 1 Theelöffel voll Petersilie.

116. Kürbissuppe.

Der Kürbis, er muß grün und sehr saftreich sein, wird geschält, in Streifen geschnitten und vom Kernhaus befreit, wonach dann die Streifen wieder in feine Scheiben geschnitten werden, welche man in steigender Butter, fest zugedeckt, langsam schmort. Nun reinigt und zerkleinert man in sehr kleine Streifen Zwiebeln und Salatköpfschen, nebst Portulack, Petersilie und wenig Körbel, gibt dies nach und nach zu dem Kürbis in die Butter und läßt Alles zusammen gar schmoren. Inzwischen hat man große Schotenkerne in Wasser ganz weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen, diese verdünnt man mit siedender Milch so weit, daß man $1\frac{3}{4}$ Liter Suppe hat, gibt dann 1 Stück Butter, Salz und Petersilie, nebst den geschmorten Gemüsen daran, und läßt sie 5 Minuten heiß durchziehen. Zu dieser Suppe servirt man extra mit Butter belegten Kartoffelschnee. Wer es will, kann diese vortreffliche Suppe noch mit 2 Eidottern abziehen, doch ist es keineswegs nothwendig.

Ingredienzien.

1 mittelgroßer Kürbis, 4 Zwiebeln, 2 Lattichköpfe, 1 Sträußchen von Portulack, Petersilie und Körbel zu gleichen Theilen, 125 Gr. Butter, 1 Liter Schoten, 1 Liter Wasser, 1 Liter Milch, Salz, Kartoffeln.

117. Suppe von Rübenpurée.

Wenn die weißen Rüben geschält, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, wäscht man sie gut und brüht sie danach mit siedendem Wasser. Hierauf schüttet man sie zum Ablassen auf ein Sieb, dünstet sie dann in Butter mit wenig Wasser und Salz