

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

weich, und reibt sie danach durch einen feinen Durchschlag zu Pürée. Nun macht man eine weiße Mehlschwitze, verrührt diese mit siedendem Wasser klar und bündig, quirlt das Pürée dazu und läßt Alles 10 Minuten zu einer ziemlich dicken Suppe kochen, welche man zuletzt mit siedender Sahne verdünnt. Zucker und ein Stück Butter kommen mit der Sahne gleichzeitig daran, und Alles wird gut verrührt, ohne nochmal zu kochen. Man richtet die Suppe über geröstetes Brod an.

Ingredienzien.

2 Liter weiße Rüben, 2 Liter Wasser, 125 Gramm Butter, 2 Löffel Mehl, 1 Schoppen süße Sahne, 3 Stückchen Zucker, Salz.

118. Suppe von Maronenpürée.

Man kerbt die Maronen kreuzweise ein, und kocht sie in gesalzenem Wasser, zieht beide braunen Häute davon ab, um sie dann in brauner Butter mit etwas Zucker 10 Minuten zu schmoren, nach welcher Zeit man $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser dazu gießt, die Maronen ganz weich darin kochen läßt, und dann durch ein Sieb zu Pürée verreibt. Danach macht man in gebräunter Butter eine gelbbraune Mehlschwitze, rührt diese mit siedendem Wasser klar, quirlt darauf das Pürée dazu, gibt noch gebräunten Zucker, Salz und Butter hinein, und läßt dies zusammen, zur Seite des Feuers gestellt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, während man hin und wieder die Suppe unrührt. Man reicht zu dieser Suppe in Butter geröstete Brodcroutons oder gebratene Kartöffelchen herum.

Ingredienzien.

2 Pfund Maronen, 80 Gramm Butter, 3 Stückchen Zucker, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Löffel Mehl, Salz, Kartoffeln oder Brod, beides geröstet.

119. Suppe von Mohrrübenpürée.

Recht rothe Mohrrüben werden in wenig Wasser mit Butter und Salz ganz weich gekocht und dann durch ein Sieb zu Pürée verrührt. Währenddem kocht man in Wasser Sellerie, Porree, Petersilienwurzel, Zucker und Zwiebeln gar, seigt, wenn Alles dies weich ist, das Wasser durch, stellt die Hälfte davon auf das Feuer, um es wieder kochen zu lassen. Inzwischen hat man Gries- oder Schwammklößchen (siehe Nr. 524 und 528) vorbereitet, und sticht von diesem Teig mit einem Theelöffel kleine Klößchen in das siedende Wasser und läßt sie gar darin kochen, während man die andere Hälfte des Wassers mit einer weißen Mehlschwitze und dem Mohrrübenpürée zu einer klaren, sehr sämigen Suppe verrührt. Sowie die Klößchen fertig sind, hebt man sie mit