

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

einem Schaumlöffel aus dem Wasser, gießt dieses dann an die sämige Suppe, und läßt sie schnell nochmals damit aufkochen. Hiernach richtet man die hübsch aussehende und gut schmeckende Suppe an, und legt die Klößchen und gehackte Petersilien hinein.

Ingredienzien.

2 Liter Mohrrüben. 100 Gramm Butter. Salz. $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle. 1 Stange Porrée. 1 Petersilienwurzel. 2 Zwiebeln. 3 Stückchen Zucker. 2 Löffel Mehl.

120. Puréesuppe von Wurzelwerk.

Sellerie, Pastinak, Petersilienwurzel, Zuckerswurzel, Porrée, Mohrrüben und Zwiebeln, jedes wird in seiner Weise gereinigt, dann in Stücke geschnitten, und danach Alles zusammen in Butter geschwitz. Hierauf gießt man siedendes Wasser dazu, gibt Salz und wenig Zucker hinein und läßt das Ganze 2 Stunden langsam kochen, es muß, wenn es gar ist, in ganz kurzer Brühe liegen, man darf deshalb nicht zu viel Wasser daran gießen. Dann wird in Butter eine weiße Mehlschwitze gemacht, diese mit siedendem Wasser zu einer bündigen Suppe verrührt, und danach mit selbstgemachten Nudeln so lange gekocht, bis letztere gar sind. Das durch einen Sieb geriebene Wurzelpurée wird nun nebst einem Stück Butter in die Nudelbrühe gerührt und muß mit derselben nochmals gut durchkochen.

Ingredienzien.

1 Handvoll Nudeln. 2 Sellerieknollen. 4 Petersilienwurzeln. 2 Pastinakwurzeln. 4 Zuckerswurzeln. 5 Porreestangen. 4 große Mohrrüben. 3 Zwiebeln. 80 Gramm Sutter. 1 Stückchen Zucker. 1 Löffel Mehl. Salz.

121. Gemischte Suppe. *)

Feine Gräupchen werden mit frischer Butter 5 Minuten lang unter fortwährendem Rühren durchgeschmort, dann mit siedendem Wasser übergossen und darin gar und dick gekocht. Gleichzeitig hat man in einer andern Casserole Reis, welcher vorher blanchirt war, in Wasser und Butter weich kochen lassen, und endlich in einem dritten Topfe sind gut vorbereitete gelbe Erbsen in weichem Wasser während derselben Zeit gar und dick gekocht. Hiernach rührt man

*) Bei den nun folgenden Suppen, deren Ingredienzien mehr oder weniger aufquellen, ist die Quantität des Wassers, welche dazu verbraucht wird, unmöglich anzugeben, es ist daher das Quantum Flüssigkeit in den Ingredienzien fortgelassen und immer nur einfach mit Wasser bezeichnet, während in den Recepten die ungefähre Proportion angedeutet ist.