

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

Reis und Graupen zusammen und danach die Erbsen als Purée durch ein Sieb, verrührt Alles zu einer egalten Masse und verdünnt diese mit siedendem Wasser, worin man Suppengrün und Wurzelwerk vorher gar gekocht und nachdem durch ein Sieb gegossen hatte, zu einer bündigen Suppe. Auf ein schwaches Feuer gestellt, läßt man diese noch so lange kochen, bis geschälte in feine Filets geschnittene Kartoffeln, welche man hineingegeben hat, darin gar geworden sind. Mit den Kartoffeln thut man noch ein Stück Butter, Salz und Petersilie an die Suppe, welche im letzten Augenblick vor dem Anrichten mit einigen Eidottern abgezogen wird.

Ingredienzien.

1 Obertasse voll Reis. 1 Obertasse voll Gräupchen. 1 Obertasse voll trockner Erbsen. 80 Gr. Butter. 8 Kartoffeln. Petersilie. Salz. 2 Eidotter. $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Suppenwurzeln.

122. Suppe von gelben Erbsen.

Die Erbsen werden Abends vor dem Gebrauche verlesen, abgewaschen und mit weichem Wasser bedeckt über Nacht hingestellt, dann 3 Stunden, bevor die Suppe fertig sein muß, mit reichlich kaltem weichem Wasser auf das Feuer gestellt, wo sie langsam gar und dickbreiig kochen müssen. Man muß genau beobachten, indem man die Erbsen öfters vom Boden der Casserole abhebt, daß, wenn dieselben gequollen sind und dadurch trocken werden, stets kaltes, weiches Wasser, aber immer nur wenig zugegossen wird. Zu gleicher Zeit kocht man in einer andern Casserole fein geschnittenes Wurzelwerk in reichlich Wasser gar, dieses Wasser verrührt man mit dem Erbsenbrei zu einer bündigen Suppe, welche man mit Salz abschmeckt und noch 5 Minuten kochen läßt. Kurz vor dem Anrichten gibt man gebratene Butter mit Zwiebeln hinein und gibt geröstete Brodcroutons dazu. Auf 5 Personen kann man $\frac{3}{4}$ Liter Erbsen rechnen.

Ingredienzien.

$\frac{3}{4}$ Liter Erbsen. Wasser. $\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie. 4 Zwiebeln. 1 Porreeftange. 1 Petersilienwurzel. 1 Mohrrübe. 100 Gr. Butter. Salz. Brodcroutons.

123. Suppe von Erbsenpurée.

Diese wird anfänglich wie die vorhergehende bereitet, wenn der Erbsenbrei fertig gekocht ist, reibt man ihn durch ein Haarsieb zu Purée, und damit alle Mehltheile aus den Erbsen mit in das Purée kommen, verdünnt man das Durchzureibende auf dem Siebe hin und wieder mit dem Wasser, worin das Wurzelwerk gekocht ist, und zwar so lange, bis das Purée eine sämige Suppe ge-