

## **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

worden ist. Diese wird nachdem noch 10 Minuten gekocht, mit Salz abgeschmeckt, und in den letzten 2 Minuten wird ein Stück Butter daran gethan. Nun hat man in Butter geröstete Semmelbröseln mit Eier und Milch vermischt in eine trichterähnliche, mit Butter vorbereitete Form gefüllt, diese dann auf einen engen Topf, in welchem sich kochendes Wasser befindet, eingehängt, und das Wasser so lange kochen lassen, bis die Masse in der Form dick geworden ist. Soll nun die Suppe angerichtet werden, dann stürzt man die Brodspesise aus der Form in die Terrine, hebt die Form vorsichtig ab und gießt die Suppe von der Seite her, damit der Berg in der Mitte unberührt bleibt, in die Terrine.

#### I n g r e d i e n z i e n .

1 Liter Erbsen für 5 Personen. Wasser. Wurzelwerk wie oben. 100 Gr. Butter. Salz. 2 Obertassen voll Brodkrumen. 3 Eier.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch.

#### 124. Erbsensuppe mit Kartoffeln.

Zu dieser Suppe werden die weich gekochten Erbsen auch zu Purée verrieben und ebenso wie bei der Vorigen mit der Brühe vom Wurzelwerk verdünnt. Nun stellt man die Erbsensuppe wieder auf das Feuer, und wenn sie kocht, gibt man kleine geschälte Kartoffeln nebst Salz und einem Stückchen Butter hinein und läßt diese darin gar kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man in Butter weich gedämpfte fein geschnittene Zwiebeln hinein.

#### I n g r e d i e n z i e n .

$\frac{3}{4}$  Liter Erbsen für 5 Personen. 15 kleine Kartoffeln. 100 Gr. Butter. Wurzelwerk. Salz. 3 Zwiebeln.

#### 125. Suppe von ausgehülsten Erbsen.

Diese aus ihrer Hülse geschälten Erbsen sind schon seit Jahren im Handel und in vielen Haushaltungen eingeführt. Sie werden zur Suppe ebenso bereitet wie die vorhergehenden Erbsenpüreesuppen, nur hat man den Vortheil, daß diese nicht durch ein Sieb gerieben zu werden brauchen. Man läßt sie dickbreiig kochen und zerreibt sie mit einer Holzkeule, wonach sie, wenn sie ganz fein sind, nach und nach mit der Wurzelbrühe verdünnt werden. Man kann sie auch unzerrührt wie die Erbsensuppe Nr. 122 kochen, und zu dieser Suppe empfehle ich die ausgehülsten Erbsen, während ich zu den Püreesuppen die anderen bevorzuge. Von den ausgehülsten Erbsen wird gewöhnlich für die gleiche Personenzahl ein Viertel weniger gebraucht.

#### I n g r e d i e n z i e n .

$\frac{1}{2}$  Liter Erbsen. Wasser. Wurzelwerk. 100 Gr. Butter. Salz. Zwiebeln. Einlage nach Belieben.