

## **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

## 129. Bohnensuppe anderer Art.

Nachdem man weiße Bohnen gehörig vorbereitet hat, kocht man sie in Wasser halb weich, gibt dann Butter darin und läßt sie nun ganz weich kochen. Daraus nimmt man die Hälfte der Bohnen mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und legt sie in eine Casserole, worin Butter und Suppenkräuter gut durchgeschwitzt sind, um sie noch einige Minuten fest zugedeckt darin dämpfen zu lassen. Die andere Hälfte der Bohnen wird zu Purée gerührt, mit siedendem Wasser zu einer bündigen Suppe verdünnt, diese, nachdem sie wieder kocht, mit Eidotter und Mehl abgezogen und dann über die gedämpften Bohnen gegossen. Nun darf die Suppe nicht mehr umgerührt werden, damit die Bohnen möglichst ganz bleiben, man schüttelt sie nur gut durch und richtet sie danach an.

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

1 Liter Bohnen. 125 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. Grüne Petersilie. 4 Sellerieblätter. Körbel. 3 Eidotter. Salz.

## 130. Linsensuppe.

Die Linsen werden ebenso wie alle Hülsenfrüchte Abends vor dem Gebrauch verlesen und zum Aufquellen über Nacht hingestellt. Am andern Morgen gießt man das Wasser, welches sich noch darauf befindet, ab, und stellt sie mit frischem Wasser auf das Feuer, welches, wenn es heiß geworden ist, nochmals abgegossen und durch kaltes Wasser ersetzt wird. Hiernach kocht man die Linsen mit Porrée und Sellerie weich, gibt zuletzt Butter und Salz daran, und läßt sie damit noch 5 Minuten lang kochen. Inzwischen hat man Butter mit Zwiebeln und Mehl gedämpft und etwas verjus darin verrührt, diese Schwitze verquirlt man mit der Suppe, kocht sie einmal darin auf und richtet dann die Suppe an. Bratkartoffeln werden extra dazu herungereicht.

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

$\frac{1}{2}$  Liter Linsen für 5 Personen. Wasser. 1 Stange Porrée. 3 Scheibchen Sellerie. 100 Gr. Butter. 3 Zwiebeln. 1 Löffel Mehl. 1 kleiner Löffel verjus. Bratkartoffeln. Salz.

## 131. Suppe von Linsenpurée.

Die Linsen werden ebenso wie oben gesagt nur ohne Butter und Salz weich gekocht und dann durch ein Sieb zu Purée gerieben, welches mit so viel Wasser verdünnt wird, daß es eine sämige Suppe bildet. In diese gibt man Salz und Butter und läßt sie noch 5 Minuten kochen. Inzwischen hat man in Butter eine gelbe Mehlschwitze gemacht, worin man einige unzerschnittene Schalotten mitdämpfen läßt, diese verrührt man mit Wasser und