

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

Dies Gericht wird am besten und schmackhaftesten in der Kochkiste.

Soll diese Suppe als Hauptspeise gelten, so nehme man von allem entsprechend mehr.

Nr. 33. Suppe von jungen Gemüsen.

(Für 6 Personen.)

30 g Palmin, 1 reichlichen Teller junges Gemüse, 1 1 Kartoffelwasser, 1 1 kochendes Wasser, Pflanzenextrakt.

Junge Kohlrabi, Karotten, Spargel, frischen Lauch, Sellerie, Blumenkohl, Erbsen und was sonst noch die Jahreszeit bietet, schneidet man in zierliche Stückchen, läßt es im Topf mit dem Palmin dünsten (jedoch nicht bräunen), gießt soviel kochendes Wasser daran, als man Suppe wünscht. Nun gibt man noch eine Messerspitze Pflanzenextrakt und das nötige Salz hinzu.

Nr. 34. Hagebuttensuppe.

Hagebutten, Wasser, Mehl, Butter, Salz, Zucker.

Die ausgekernten Hagebuttenschalen werden in Wasser ganz weichgekocht. Dann wird eine helle Mehlschwitze in Butter angerührt. Die Hagebutten durch ein Sieb gerührt, hinzugegeben, mit Salz und Zucker versehen und zu einer sämigen Suppe durchgekocht. Zuletzt noch 1—2 Eßlöffel süße oder saure Sahne (Rahm) hinzugefügt.

Süße Klößchen von Zwieback, Ei, Sahne und fein-geriebenen Mandeln sind eine schöne Einlage in diese Suppe.

Nr. 35. Kerbelsuppe.

Kerbel, Wasser, Butter, Mehl, Salz, Sahne (Rahm).

In Mehl und Butter schwigt man den gehackten Kerbel, gießt nach und nach Kartoffel- oder Gemüswasser daran und rührt die Suppe nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat mit einem Löffel saurer Sahne und Eigelb ab. Noch etwa