

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

Eine Karfioluppe.

Puße den Karfiol, schneide ihn klein, gieße Rindsuppe daran, und lasse ihn kochen, dann nimm ein Stückel Butter und ein wenig Mehl, lege es in den gesottene Karfiol und lasse es versieden, man kann auch eine Buttersoß machen, wenn man will, und richtet es über gebähte Schnitteln an, so ist sie fertig.

Eine gute Kaulhsuppe.

Nimm den Kauly, siede ihn in einer guten Rindsuppe, dann mache eine gute Buttersoß, gib sie zu den Kauly, salze es geschmack, und richte es über gebähte Semmeln an, so ist sie fertig.

Eine gute Kollysulz zu Suppen.

Nimm ein Kastrol, lege geschnittenen Speck hinein, dann zerschneide ein gutes saftiges Fleisch, eine alte Henne, Zwiebel und von allen Grünen (wie bey einer Schühsuppe) sodann Kalbsknochen, Fasan, Rebhendl, junges Hendl, dieses alles wird ganz klein zerhauen, und in das Kastrol gelegt, recht gut zugedeckt und lasse es dünsten, wenn es nun zu präseln anfängt, so gib nur ein wenig eine gute Rindsuppe daran, und verühre es gut, sodann lasse es wieder kochen, bis sie eine lichtkaffeebraune Farbe hat, alsdann seihe die Fette davon ab, und gieße zwey Maß Rindsuppe daran, und lasse es recht gut kochen, und so lange, bis alles sehr weich gekocht ist, sodann nimm ein Kaffeelöffel voll auf einem Teller heraus, und probiere es ob es sich sulzet, sulzet es sich, so ist die Suppe gut, dann seihe es durch ein Haarsieb, und vom Haarsieb durch