

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

Fleischsuppen oder am Fasttag Erbsenbrühe daran, laß es weich kochen, salze es, so ist es fertig.

Eine Krautvögelsuppe.

Puze die Vögel, wasche sie sauber aus, und salze sie ein, dann nimm eine Keim, gib Fette oder Butter daran, sodann die Vögel und Zwiebeln hinein, und lasse sie dünsten, wenn sie nun gedünstet sind, so nimm die Vögel heraus, und stoße sie im Mörser, sodann gib ein wenig Mehl in die Fette, und laß es ein wenig mit den Zwiebeln anlaufen, alsdann gib die gestoßenen Vögel darein, gieße siedende Rindsuppe daran, und lasse es aufkochen, wenn du anrichtest, so seihe die Suppe durch ein Sieb über gebähte Schnitteln an, so ist es fertig.

Eine Krebsensuppe.

Nimm auf acht Personen acht Krebsen, siede sie im Salzwasser, dann löse selbe aus, und thue die Därme davon, gib sie sodann im Mörser, und zerstoße sie sehr fein, dann gib einen halben Viertel Butter dazu, und vermische es recht gut untereinander, gibs sodann in ein Kastrol oder Topf was du nun hast, gieße siedende Rindsuppe daran, soviel du brauchest, mache ein wenig Buttersoß, daß es eine rechte Dicke bekommt, lasse es kochen, salze und seihe es durch ein Sieb über gebähte Schnitteln an, und gib es zu Tafel.

Eine Leberreisuppe.

Nimm eine kälberne Leber, schabe sie gut aus, und schneide sie mit Petersillkräuteln und Zwiebel recht fein zusammen, und gib es in ein Haferl, gib ein wenig Mehl dazu, und schlage ein Ey daran, verrühre es gut