

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 durchgeschlagene Reissuppe.

Nehme den Reis von der unreine und wasche ihn sauber aus, und setze ihn in der Fleischsuppe zu, lasse ihn aber nicht weich kochen, gib dann eine ganze Limonie darein, und rühre den Reis öfters um, damit er sich nicht anbrennt, ehe du ihn anrichtest, so schlage ihn durch ein Durchschlag, alsdann gib den durchgeschlagenen Reis wieder in ein Kastrol oder Topf, und lasse ihn noch einmahl sieden, dann gib zwey oder drey Eyerdötter in ein Haserl, schlage sie mit ein wenig Milch oder Suppe ab, wenn du nun anrichtest, so gieße die durchgeschlagene Rindsuppe in die abgeschlagenen Eyer, und richte sie in den Suppentopf an, und gib es zur Tafel.

Eine gelbe Rübensuppe.

Nimm gelbe Rüben, puze sie, und schneide sie wie die geschnittenen Nudeln, dann nimm ein Reindl, gib Fette oder March und die geschnittenen Rüben darein, lasse sie dünsten, aber nicht braun, alsdann gib Mehl daran, und lasse es so lange mitdünsten, bis es keinen Geruch vom Mehl mehr hat, gieße Rindsuppe daran, und lasse es kochen, bis sie weich genug gekochet sind, dann richte es über gebähte Schnitteln an, so ist es fertig.

Eine weiße Rübensuppe.

Schneide weiße Rüben, wie die gestuften Nudeln, gib Butter mit ein wenig klein geschnittenen Zwiebeln daran, dann die geschnittenen Rüben, laß es dünsten, daß sie lichtgelb werden, dann gib Fleischsuppe daran, lasse es kochen, daß sie die rechte Weiße haben, salze