

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

es geschmack, richte es über gefärbte Semmeln an, so ist es fertig.

Eine Ragousuppe.

Nimm ein saftiges Rindfleisch, schneide gut gewürfelte Stücke, so wie auch Zwiebeln klein, nimm eine Klein, gib die Zwiebeln darein, dann das Fleisch, gelbe Rüben, Zellerie- und Petersillwurzeln, lasse alles lichtbraun dünsten, kehre es öfter um, schneide ein Schinbaindl gewürfelt, backe es aus dem Schmalz, hast du ein Brießl, Kälbereuterl oder Krebsen, so schneide alles in diesem herum, dann seihe die Fette ab, gib Rindsuppe daran, lasse es kochen, salze es geschmack, richte es über das gefärbte Brod, so ist sie fertig.

Eine Rumforter Suppe.

Nimm grüne Erbsen, eine gute Handvoll gerollte Gersten, man kann auch durre Erbsen nehmen, Zellerie- und Petersillwurzeln gewürflicht geschnitten, auch saftiges Fleisch, gelbe Rüben, dann gib Fleischsuppe daran, lasse es weich kochen, salze es, schneide gewürflichte Semmel, pfarze es aus dem Schmalz, wenn du anrichtest, gib es in den Suppentopf, so ist es fertig.

Eine Salatsuppe.

Nimm ein sehr schönen gelben Sommerantiff, wasche ihn aus, brenne ihn mit siedenden Wasser ab, und drücke ihn mit den Händen gut aus, dann nimm eine Klein, gib Fette oder Butter darein, sodann schneide eine Zwiebel klein, und lege ihn in die Fette, alsdann gib den Salat darauf, und lasse ihn dünsten, sodann staube ein wenig Mehl daran und lasse es mitdünsten,