

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

sobald es anfängt gelblich zu werden, so gieße soviel Rindsuppe daran als du brauchest, und lasse es kochen, wenn du die Suppe brauchst, so seihe es durch ein Sieb über gebähete Schnitten, so ist sie fertig.

Eine Sauerrampfensuppe.

Nimm den Sauerrampfen, wasche denselben gut aus, und drücke ihn mit der Hand gut aus; sodann gib ihn in ein Kastrol (oder Rein) gib etwas Butter daran, und lasse ihn dünsten, wenn er gut gedünstet hat, so staube ein wenig Mehl daran und lasse es mitdünsten, aber nicht braun, der Sauerrampfen muß grün bleiben; sodann gib Rindsuppe daran und lasse sie mitsieden, salze alles geschmack, und richte das Ganze über gebähete Schnitteln an, so ist sie fertig.

Eine Schühsuppe.

Nimm etwas Speck und schneide ihn blattlicht, dann schneide Zwiebeln ebenfalls blattlicht, hernach nimm ein Kastrol oder Rein was du hast, lege den Speck hinein die Zwiebeln darauf; alsdann schneide Rindfleisch blattlicht, und lege es auf die Zwiebeln, dann Zellerie, Petersill, gelbe Rüben, Ketch, und Kohlrabi, alle diese Stücke werden ebenfalls blattlicht geschnitten, und auf das Fleisch gelegt; nun decke es zu, lasse es dünsten und zwar so lange bis es gelb zu werden anfängt, sodann rühre es um, und lasse es fort dünsten bis es lichtbraun wird und die rechte Farbe erhält; alsdann gieße Rindsuppe daran, und lasse es zugedeckt kochen, sobald du es anrichtest, so seihe die Suppe davon ab, dann kannst du hinein geben was du willst, so ist sie fertig.