

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 Schühuppe auf andere Art.

Schneide in ein Kastrol Kernfette, zwey Zwiebelhäupeln, etliche Petersill-Wurzen, gelbe Rüben, ein Zellerie-Köpfel, Limonieschalen, ein wenig spanisches Kräutel, zwey Lorberblätter, ein Stückel Saftfleisch, einen kälbernen Knochen, ein wenig Kalbsleber, ein wenig Milz, setze es auf die Glut, und laß es braun rösten; dann ein wenig Köhl, weil er sich sonst anbrennt, laß es ein Paar Stunden auf der Glut rösten, dann stoße es in einen Mörser stark zusammen, gib es in ein Häfen, eine gute Rindsuppe darauf, und laß es gut sieden, seihe es durch einen Sieb, schöpfe die Fetten gut davon weg, und koche darin was du willst.

Eine klare Spargelsuppe.

Puze den Spargel sauber, schneide ihn so klein als du willst, und übersiede ihn zuvor ein wenig in Wasser, um damit er weich wird, dann nimm eine siedende Rindsuppe in ein Hafel, und thue den übersottener Spargel darein, und lasse ihn langsam beyhm Feuer sieden bis er lind genug ist; salze es; dann, wenn du anrichtest, so richte die Suppe mit dem Spargel an, und gibß zur Tafel.

Eine Suppe mit gerollter Leber.

Nimm eine halbe oder ganze kälberne Leber, so viel du brauchst, und ziehe die Haut in der Länge davon ab. Schneide lange und breite Schnitzeln, so dünne du kannst, davon herab, und salze sie ein. Zu der übrigen Leber oder Fleisch, die du hast, gib Petersillkräuteln, Zwiebel und Limonie, und hacke es fein zusammen,