

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

rühr darauf, und backe es lichtbraun; ehe du anrichtest, gib eine siedende Fleischsuppe daran, lasse es ein wenig kochen, gib es in den Suppentopf, und eine abgegoffene Rindsuppe darüber, so ist sie fertig.

Eine Suppe mit gefüllten Antifi-Salat.

Nimm Antifi-Salat, wasche ihn aus, brenne ihn mit siedenden Wasser, und salze daselbe, lasse ihn ein wenig kochen, dann seihe ihn ab, nimm die Herzen heraus, und drücke sie gut aus, daß das Wässerige wegkommt, schneide die Herzen zusammen mit ein wenig Fleisch, mache einen Faisch wie bewußt, fülle den Salat damit aus, gib Butter in ein Kastrol, lege den gefüllten Salat darein, setze es auf die Glut, lasse es lichtbraun dünsten auf allen Seiten, wenn du siehst daß er braun wird, so schneide Zwiebeln klein, du kannst den Salat herausnehmen, wenn du willst, die Zwiebeln und ein wenig Mehl muß lichtbraun werden, hernach gib so viel Suppe daran, als du brauchst, und lasse es dünsten, wenn du anrichtest, so richte den Salat zierlich auf die Schüssel, seihe die Soße darüber, dann ist sie fertig.

Eine türkische Suppe.

Dünste in einer Rindsuppe zwey Handvoll Reis, aber nicht zu weich, schneide ein halbes Pfund mürbes Rindfleisch mit ein wenig Kernfette klein zusammen, überiede von zwey Häupeln Kohl die Blätter, schneide die Stengel davon weg, treibe einen Bierling Butter pflaumig ab, rühre das geschnittene Fleisch darein, dann den gedünsten Reis, der aber ausgekühlt seyn muß, rühre es recht gut untereinander, schlage 5 Eyer eines