

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

Niederländer Suppe.

Gib in ein Wasser etwas Petersillwurzten, etwas Essig, 4 oder 5 ausgelebte und geschnittene Sardellen, etwas Zellerie und Knoblauch, schneide von einer halben Limonie klein geschnittene Schälerl, brenne es ganz licht mit Butter, nimm ein wenig Milchrahm, Salz und Ingber darzu, gib Semmelknödeln hinein, und richte sie an.

Eine falsche Rindsuppe.

Nimm einen Hasen, gieße ihn voll Wasser an und lasse es sieden, dann gib in das siedende Wasser Zellerie, Petersill und gelbe Rüben hinein, und lasse es mitsieden, dann nimm ein Pfandl, gib Schmalz hinein und lasse es heiß werden, sodann gib grob geschnittenen Petersill oder Schnittling in das Schmalz, nimm es aber gleich wieder heraus, gib es in das siedende Kräuterwasser hinein, und lasse es recht gut versieden; wenn du nun anrichtest, so seihe die Suppe über gebähte Schnitten, so ist sie fertig.

Eine Rogensuppe.

Nimm den Rogen und setze ihn mit halb Wasser und halb Essig, dann Lorbeerblätter und Zwiebeln zu, und lasse ihn sieden, sodann mache eine Buttersoß mit klein geschnittenen Zwiebeln, nimm alsdann den Sud vom Rogen, und gieße ihn in die Buttersoß, hast du eine klare Erbsenbrühe oder Wasser, so gieße selbe dazu, und mache die Suppe zur rechten Dicke, schneide sodann eine Limonie schön klein, lasse es kochen, und gieße es über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.