

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

Erster Abschnitt.

Fleisch- und Fasten-Suppen.

a) Fleisch-Suppen.

1. Schüh-Suppe.

Schneide in ein Kasterol Kernfette, 2 Zwiebelhappel, etliche Petersilwürzel, gelbe Rüben, 1 Zellerieköpfel, Limonieschälert, ein wenig spanisches Kräutel, 2 Lorbeerblätter, 1 Stückel Saftfleisch, 1 kälbernen Knochen, ein wenig Kalbsleber, ein wenig Milch, setze es auf die Gluth, und laß es braun rösten; dann ein wenig Kohl, weil er sich sonst brennt, laß es ein Paar Stunden auf der Gluth rösten, dann stoße es in einem Mörser stark zusammen, gib es in ein Häfen, eine gute Rindsuppe darauf, und laß es gut sieden; seihe es durch ein Sieb, schöpfe das Fett gut davon weg, und koche darin, was du willst.

2. Gestoßene Mandel-Suppe.

Gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, ein kälbernes Schnitzel, laß es schön braun rösten, gib es in einen Mörser, pfarze 1 Kreuzersemmel aus dem Schmalz, siede 4 oder 5 Eier hart, löse die Dotter heraus, und gib zu dem Schnitzel eine Hand voll geschwellte und abgehäutete Mandeln, dieses alles recht klein zusammen gestoßen, gib es in ein Häfen, schütte eine gute Rindsuppe darauf, und laß es gut sieden, dann ein wenig Muskatblühe, seihe es durch ein Sieb, und gib es über gepfarzte oder gebähte Semmel.

3. Weiße Schüh-Suppe.

Gib in ein Kasterol einen Löffel voll gute Rindsuppe, dann 1 Biegel von einer alten Henne, 1 Zellerieköpfel, gelbe Rüben, Petersilwürzel, Kohlrabi, Kohl ein halbes Happel, Limonieschälert, Basilikum etliche Blätter; dies alles wird gewürfelt geschnitten, und auf der Gluth schön weich gedünstet; dann säe einen Löffel voll Mehl daran, und laß es noch einmal dünsten, gib es in ein Häfen, eine gute Rindsuppe daran, und laß es eine Stunde gut sieden, seihe es durch ein Sieb, und gib in diese Suppe, was du willst.

4. Gestoßene Hirn-Suppe.

Nimm 2 Kälberhirn, ziehe die Haut davon weg, schneide es zu Stückel, walze es in einem Mehl, pfarze es heiß aus dem Schmalz, wie auch um einen Kreuzer zu Nadel geschnittene Semmel, stoße es fein in dem Mörser, gib es in ein Häfen, gieße gute Rindsuppe daran, ein wenig ganzen Imber, seihe es durch ein Sieb, gib es über ein Eingebundenes, oder über sonst etwas.

5. Kräuter-Hirn-Suppe.

Nimm 2 oder 3 gelbe Rüben oder Goldmöhren, 1 Zellerieköpfel, eine Wurzel Paschnad, puße solches rein und schön, schneide es länglicht, wie die Nudeln, gib es in ein Häfen, gib gute Rindsuppe darüber, und laß es schön weich sieden; und, wenn du willst, schneide Kelchblätter und Winter-Anttzi dazu,