Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

11. Kräuter-Gerstel in die Suppe.

Treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, nimm 6 Eierdotter und 6 Loth Semmelbrösel; die Semmel darf aber nicht hart sein; schneide eine Hand voll Sauerampfen, Kerbelkräutel und Petersil klein zusammen, vermische alles unter einander, salze es, gieße es mit einer Suppe ab, lasse es noch eine kleine Weile sieden, und richte sie an.

12. Gedünstete Suppe von Wurzelwerk.

Lasse Karfiol, Kohlrabi, Zellerie, Petersil, Paschkonad und weiße Rüben in der Rindsuppe recht weich dünsten, dünste auch gelbe Rüben mit Butter und gebräuntem Zucker recht weich, damit die Suppe eine schöne Farbe bekommt, gib sie dazu, salze sie und lasse alles durch ein Haarsieb durchpassiren, lasse die Suppe dann noch einmal aufsieden, und gib sie über gepfarzte und gewürfelt geschnittene Semmel angerichtet zur Tafel.

13. Suppe mit Ragou-Nudeln.

Mache ein gutes Ragou von Briesel, Krebsschweiferl, Kalbskopf, Karfiol, Spargel, Champion, oder was man hat, nebst Salz, Muskatblühe und Pfeffer, koche es und schneide es klein, mische 6 oder 8 abgesprudelte Eier darunter, mache Fridata-Fleckel oder Amulet-Fleckel davon, backe sie, schneide sie zu halb Finger langen und halb Finger breiten Nudeln, und gib eine braune Suppe daran.

14. Sauerampfen-Suppe.

Putze und wasche 2 oder 3 Hand voll Sauerampfen recht rein, gib in ein Kasterol ein gutes Stück Butter, den Sauerampfen hinein, und laß es zugedeckt so lang dünsten, bis sich der Saft eingekocht hat, gib einen guten Kochlöffel voll Mehl daran, laß es noch eine Weile dünsten, gieße es mit einem halben Seidel Rahm ab, und lasse es wieder eine Weile dünsten. Beim Anrichten mische es unter die Suppe gesalzen, gieße sie mit 3 oder 4 Eierdottern ab, und gib sie über gebähtes Brot.

15. Briesel-Suppe.

Nimm 2 Paar Kälberbries, wasche selbe aus, gib in ein Reindel ein Stückel Butter, und laß die Bries darin nicht gar zu weich dünsten, schneide sie zu dünnen Blatteln, walze sie in Semmelbröseln, gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, laß die Blatteln darin anlaufen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, dann schütte eine gute Rindsuppe daran, gib ein wenig Saffran, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, laß es gut dünsten, und wenn es substanz gekocht ist, so richte sie an. Man nimmt in diese Suppe auch Semmelbrösel-Knödel.

16. Krebs-Suppe.

Nimm 20 oder 30 Krebsen, siede die Hälfte davon im Salzwasser, stoße sie dann sammt den ungesottenen in dem Mörser sehr fein, wenn jedoch vorher von allen Krebsen die Galle weggenommen worden ist, pfarze 3 oder 4 Eier und Zwiebelhappel heiß aus dem Schmalz, wie auch 6 oder 8 Semmelschnittel, stoße es mit einem Stückel Butter sehr fein unter die Krebsen, gib sie in ein Häfen, eine nicht fette Rindsuppe daran, und laß sie eine halbe Stunde sieden. Man gibt sie gewöhnlich durch ein Haarsieb über ein Krebspfanzel.