

## **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

## 17. Krammets-Vögel-Suppe.

Nimm ein Bandel Krammetsvögel, wasche selbe aus, laß sie eine halbe Viertelstunde in einem Reindel mit Butter dünsten, wenn sie eine schöne gelbe Farbe haben, so nimm eine gute Hand voll Semmelbrösel, laß sie auch schön gelblich rösten, nach diesen nimm einen halben Viertel Mandeln in einen Mörtel, vorher aber mit einem Tuche rein abgewischt, stoße sie klein sammt den Schälern, hernach nimm die Krammetsvögel zu den Mandeln, das Brustfleisch schneide zuvor weg, und stoße es recht fein zusammen, gib es in ein Häfen, schütte eine gute Rindsuppe darauf, laß es gut sieden, lege ein Stückel Butter daran, seihe es durch ein Haarsieb, dann nimm das Brustfleisch, schneide es recht klein zusammen, gib in ein Reindel ein Stückel Butter, eine Hand voll Semmelbrösel daran, dann das geschnittene Fleisch, ein wenig Pfeffer und klein geschnittene Limonieschälern, 2 Eierdotter, ein wenig Salz, und ein wenig Milchrahm, streiche dieses Gehackel auf gebähte Semmelschnittel, und richte die Suppe darüber an.

## 18. Gehäck-Suppe.

Nimm eine Kälbermilz, streiche den Fatsch aus, schneide Limonieschälern darunter, dann gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gib ein Hand voll Semmelbrösel darein, laß es ein wenig anlaufen, dann gib den Fatsch von der Milz hinein, laß es so lange rösten, bis es die Farbe verliert, gib ein wenig Pfeffer, Salz und Milchrahm dazu, streiche es auf gebähte Semmelschnittel, gib in ein Häfen 2 Löffel voll Mehl, rühre es mit Milchrahm ab, schlage 10 oder 12 Eierdotter daran, darnach man viel Suppe braucht, sprudle es mit guter siedender Rindsuppe ab, und gib es durch ein Sieb über die Schnittel.

## 19. Kraft-Suppe.

Nimm eine gute alte Henne, nachdem du selbe sauber gepuzt und ausgewaschen, so schneide alle Glieder los, lege sie mit einem halben Pfund Kalbfleisch, einem halben Pfund Rindfleisch in einen Häfen, gieße, so viel du Suppe brauchst, Wasser darauf, gib ein wenig Salz, Petersilwurzel, Buri, gelbe Rüben, ein Stück Zellerie dazu, decke darnach selbe zu, daß kein Dunst herauskommt, lasse es 2 oder 3 Stunden sieden, und seihe es durch ein Haarsieb. Diese Suppe gibt man gewöhnlich Kranken.

## 20. Jäger-Suppe.

Nimm kleine Vögel, puze selbe, salze sie ein, gib in ein Reindel ein Stückel Butter, gib die Vögel hinein, dünste sie, bis sie ein wenig Farbe bekommen, gib etliche von den Vögeln in eine Schüssel, dann ein Paar Löffel voll im Butter angelaufene Semmelbrösel, ein Paar Hand voll Schnittel von einem schwarzen Brote, dann wieder eine Lage Vögel, und so fort, bis sie gar sind, gieße eine gute Rindsuppe darüber, ein wenig fein geschnittenes Petersilkräutel, und laß es auf der Gluth eine Viertelstunde aufsieden.

## 21. Markt-Suppe.

Gib in ein Kasterol ein wenig geschnittenes Markt, Zwiebelhappel, Petersilwurzel, gelbe Rüben, Zelleriwurzel, Paschkonad, alles klein gewürfelt geschnitten, dann nimm einen Kälberknochen, zerhacke ihn zu Stückel, walze selbe im Mehl, gib sie zu dem Geschnittenen, und laß es recht weich dünsten, gib aber Acht, daß es nicht braun wird, schütte eine gute Rindsuppe daran, und