

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

55. Braune Saft-Suppe.

Nimm schönes, saftiges, dünn geschnittenes Rindfleisch, bereite in einer Reine ein wenig Fett, das Rindfleisch hineingelegt, aber nicht ausgewaschen; zwei Zwiebelhappel und etwas Speck, lasse es schön braun dünsten, gieße eine gute Rindsuppe daran, lasse es wohl aufsieden, treibe es durch, und auf gebackene Schnitten angerichtet; Gewürz nach Belieben, und so ist es fertig.

56. Milch-Suppe.

Werden nach Anzahl der Personen Kälbermilch 1, 2 oder mehre geschaben, und in Schmalz oder Butter gut gedünstet, dann nimmt man um ein Kreuzer Semmel, Zwiebel und Peterfilkräutel, auch gepfarzt, gestoßen und darunter gegeben, dann gute Rindsuppe, so viel man braucht, daran gegeben, und in ein Kasterol oder Häfen gut sieden lassen. Man kann die Suppe zersprudelt und gleich so geben, oder durch ein Haarsieb gegeben auf Semmelschnitten, oder was man geben will.

57. Sardellen-Suppe.

Nimm Sardellen, und wasche sie sauber aus, lasse sie dann in einem kleinen Haferl sieden, gib auch ein Paar gepfarzte Semmelschnitten darunter, hernach treibe es durch ein Sieb, drücke von einer ganzen Limonie den Saft darunter, lege auch derlei Schälchen und ein Stück Butter dazu, nehme Suppe nach Belieben, Rind- oder Erbsen-Suppe, richte es über gebähte Semmel und es ist fertig.

58. Schnecken-Suppe.

Nimm gesottene Schnecken, schneide solche zu einem Gehack, röste es in Butter, Peterfil und Semmelbrösel, brem eine gute Erbsenbrühe nicht gar zu dick ab, das Gehacke mach auch dicker mit Milchrahm und Gewürz; lasse es zusammen gut aufsieden, richte es auf gebähte Schnitten, und es ist fertig.

b) Fasten = Suppen.

59. Fisch-Suppe.

Nimm ein Stück Schley, von einem Karpfen und Hechten die Köpfe, gelbe Rüben, Buri, Zellerie, ziemlich viel Peterfil, dann Salz, Saffran und Mustatblühe, gib so viel klare Erbsen-Suppe daran, als man braucht, laß sie eine Weile sieden, seihe sie dann ab, gib ein Stück Butter hinein, und richte sie über gebähte Schnittel an.

60. Gedünstete Fisch-Suppe.

Nimm mehrelei Fische, die Köpfe von den Fischen sind am besten, schmiere ein Kasterol mit einem Viertel Butter, gib Zwiebel, Peterfil, gelbe Rüben hinein, lege die Fische stückweis geschnitten, und mit Mehl eingestaubt darauf, gib zwei Hand voll Reis und das nöthige Salz dazu, laß es zugedeckt so lange dünsten, bis es braun wird, gieße es mit Erbsen-Suppe ab, und laß es noch recht lang sieden.

61. Bratwurst-Suppe an einem Fasttage.

Gib in ein 4 Maß Häfen ein Seidel Erbsen, 2 Hand voll gerollte Gerste, 2 Hand voll Reis, gelbe Rüben und Buri, laß es sieden, bis alles weich wird, gib Limonieschälchen und Salz dazu, mache davon eine Buttersoß und säure sie