

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

Hechtenköpfe, oder 2 halbe gebackene Karpfenköpfe, ein Stück Krebsbutter, blättrig geschnitten, gelbe und weiße Rüben, auch Kohl, laß Alles auf einer Gluth gut dünsten; alsdenn mit einer guten Rindsuppe oder Erbsenbrühe, so viel man braucht, aufgegoßen, dann durch ein Sieb geschlagen, Muskatblühe und Salz daran gegeben; hernach wird ein Reiß in Milch gesotten, daß es schön rabig wird, und in die Suppe gegeben. Man kann auch weniger Reiß nehmen, und die Suppe mit dem Reiß über gepfarzte Semmelschnittchen geben. Auf viel Suppe müssen mehr Krebsen genommen, auch das Uebrige hiernach eingetheilt werden.

125. Geronnene Mandel-Suppe.

Stoße Mandeln klein, und gieße von etlichen Limonien den Saft hinein, auch etliche Tropfen Essig, mache es mit einer ungesalzenen Suppe ganz dünn, lege auch ein Stückchen frische Butter dazu, und Zucker, daß es süß genug ist, und doch ein wenig sauer bleibt, lasse es gut kochen, und richte es über gebähte Semmel an.

Zugehörngen sowohl zu Fleisch-, als Fasten-Speisen.

126. Eingebundenes.

Nimm gedünstetes oder gebratenes Kalbfleisch, schneide solches klein, weiche um einen Kreuzer Semmel in der Milch, drücke sie aus, mache von drei Eiern ein Gingerührtes, schneide es mit Petersilkräuteln und Limonieschälern klein zusammen, treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, richte das Geschnittene hinein, schlage drei Eier, eines nach dem andern hinein, Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbrösel, ein Paar Löffel voll Rahm, rühre alles wohl unter einander ab, schmiere eine Serviette mit Butter, gib das Geschnittene darauf, binde es gut zusammen, gib es in ein siedendes Salzwasser, laß es eine Stunde gut kochen, gib es in eine Schüssel, und gib Acht, daß es nicht zerbricht, schwelle etwelche Mandeln, schneide sie gestiftet, stecke sie in das Eingebundene, und gieße eine gute Suppe darauf.

127. Eingebundenes am Fasttage.

Schneide um zwei Kreuzer Semmel schön klein gewürfelt, nimm vier Eier und ein Seidel Milch, sprudle es gut ab, gieße es über die Semmel, nimm ein Stückel fetten Hausen, schneide ihn klein gewürfelt, gib ihn darunter, gib in einen Weibling Ei groß Butter, treib ihn pflaumig ab, gib das Geschnittene hinein, ein wenig geschnittenes Petersilkräuteln, Salz, ein wenig Milchrahm, schmiere ein Tuch mit Butter, gib das Aufgeriebene hinein, binde es gut zusammen, gib es in ein siedendes Salzwasser, laß es eine Stunde gut kochen, gib es in eine Schüssel, und eine gute Suppe darüber.

128. Gebackene Erbsen.

Gib in ein Reindel zwei Schöpflöffel voll schönes Mehl, dann nimm in ein Pfandel zwei Schöpflöffel voll reines Wasser, ein Stückel Schmalz, wie ein halbes Ei in der Größe, lasse es siedend werden, und gieße es über das Mehl,