

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

180. Einbund in der Rindsuppe.

Gib ein Stück Butter in einen Weidling, treibe selbes recht pflaumig ab, schlage dann 7 ganze Eier, eines nach dem andern hinein, schneide ein Stück gebratenes Kalbfleisch, oder von einer Henne das Fleisch fein zusammen, gib es zu dem Abgetriebenen, wie auch etwas zusammengeschnittenen Petersil und Schnittlauch, dann so viel Bröseln, welche man mit Milch befeuchtet, daß der Fasch so fest wird, wie zu Schlickkrapseln. Menge es recht gut durcheinander, bestreiche ein reines Tuch in der Mitte mit Butter, fülle den Fasch darauf, binde ihn mit Spagat zu, und siede ihn so lange im Salzwasser, bis man glaubt, daß er sich ganz gekocht haben kann; dann nimm ihn vom Tuche heraus, schneide dünne Schnittchen, stich mit einem Eisel Krapseln heraus und gib sie mit der Rindsuppe zur Tafel.

181. Fleischstrudl in der Rindsuppe.

Schneide ein Stück kaltes gebratenes Kalbfleisch recht fein zusammen, auch etwas Schnittlauch und Petersilie darunter; dann schneide 8 Loth Speck recht fein zusammen, gib ihn in ein Kasterol, lasse ihn nicht gar zu heiß werden, dann gib 4 Hände voll Semmelbrösel darunter, lasse es in demselben rösten, gib das Zusammengeschnittene dazu, rühre es durch einander, dann lasse es so stehen, mache einen Strudlkeig von $1\frac{1}{2}$ Seidl Mehl an, zieh ihn fein aus, bestreiche ihn mit gesprudelten Eiern, dann gib das Geröste darauf und mache ihn leicht zusammen. Bestreiche ein gutes Tuch in der Mitte mit Butter, gib den Strudel darauf, verbinde das Tuch mit Spagat, und siede ihn im gesalznen Wasser so lange, bis man glaubt, daß es gut sein kann; nehme ihn dann vom Tuche heraus, schneide ihn auf dünne Radln zusammen und gib ihn in den Suppentopf und eine gute Rindsuppe darüber, so ist es fertig.

NB. Der Theil, worin sich der Strudel im Tuche befindet, kömmt oben.

182. Hache-Schöberl in der Suppe.

Schneide ein Stück gebratenes Kalbfleisch recht fein zusammen, welches ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund wiegt, gib es dann in einen Weidling, setze 8 Loth Butter und 6 Kochlöffel voll Mehl dazu, treibe es recht gut ab, schlage nach und nach 9 ganze Eier hinein und gib etwas Limonenschale darunter; wenn die Eier gut verrührt sind, menge zwei Hände voll Semmelbrösel darunter, bestreiche einen Plamachedeckel oder ein Kasterol mit Butter, fülle die Massa hinein und backe es bei einer mäßigen Hitze im Ofen. Wenn es schön bräunlich gebacken ist, stich mit einem Eisel kleine Krapsel heraus, gib sie in die Rindsuppe oder zerschneide sie in Stücke, dann gib es zur Tafel.

183. Hirn-Consumé in einer Suppe.

Nimm ein ganzes kalbernes Hirn, siede es ab, weiche um 1 Kreuzer Semmel in Milch ein, drücke es aus und schneide das Hirn und die Semmel fein zusammen, treibe ein Stückchen Butter ab, hernach das Geschnittene hinein und schlage 3 ganze Eier hinein, gib Gewürz und Salz hinein, lasse in einer Reine ein Schmalz heiß werden und schütte das Abgerührte hinein, gib unten und oben Gluth, hernach gib es in eine angerichtete Suppe, sodann ist es fertig; oder man kann es auch in Duntst sieden.

184. Kaisernockerl-Suppe.

Gib in einen Hasen sieben Dotter und so viel Eier-Gucken voll gute Rindsuppe, sprudle es gut ab, salze es etwas, dann nimm ein reines Haserl, gib