

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

das Genannte hinein, stelle es in einen großen Topf, wo man ein siedendes Wasser bereit hält, decke das kleine, wie das große Haserl mit einem passenden Deckel gut zu, und lasse es eine halbe Stunde im Dunst sieden, dann richte die Rindsuppe an, nimm das Haserl heraus und stich mit einem Eßlöffel geschwind Kockel heraus und gib sie in die Rindsuppe, dann mit selber zur Tafel.

185. Milz-Schöberl.

Man schabe Kälbermilz sauber aus, treibe nach Gutdünken eine Butter mit einem ganzen Ei und zwei Dotter ab, rühre das geschabene Milz hinein, etwas Muskat und Petersilkräutel, mache es mit feinen Semmelbröseln an, wie einen Knödelteig, backe es in einem Reindl gut aus, gib es in eine angerichtete Suppe und es ist fertig.

186. Topfen-Schöberl.

Man treibt einen Vierteling Butter ab, nimmt eine gute Handvoll geschwellte, gestoßene Mandeln und um einen Kreuzer geweichte Semmel, rühre es mit 4 Eier gut auf, gesalzen und in ein geschmiertes Kasterol in Dunst gegeben, dann in eine gute Fasttag- oder Fleischsuppe gegeben.

187. Würtemberger-Klöse.

Gib in ein Kasterol Butter oder Fette, je nachdem man viele Klöse macht und ein Paar im Wasser erweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, röste es auf dem Feuer gut ab, doch gib vorher öfters Bröseln, Petersilie und Schnittlauch darunter, daß sie die rechte Feste bekommen, treibe sie eine Weile ab, lasse sie ein wenig anziehen, mache dann kleine Klöse, siede sie in der Rindsuppe, währenddem selbe zugebedt sein müssen; dann sind sie fertig.

188. Weißgestoßene Suppe.

Nimm 1 Pfund Kälbernes, schneide es länglich, nimm ein Reindl, schmiere es mit Butter, säe ein wenig Mehl darauf, und lege das Fleisch hinein, alsdann nehme ein Würzchen Zellerie, Zwiebel und um 1 Kreuzer abgerindelte Semmel, blättrig zerschnitten zusammen. Dies alles daran gelegt, und auf eine Gluth gesetzt, lasse es schön lichtgelb werden, hernach schütte eine gute Rindsuppe daran, dann laß es gut sieden, daß es weich wird, hernach wird es durch ein Sieb geschlagen und ein wenig Muskatblühe genommen, dann über gebähte Schnittel angerichtet.