

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

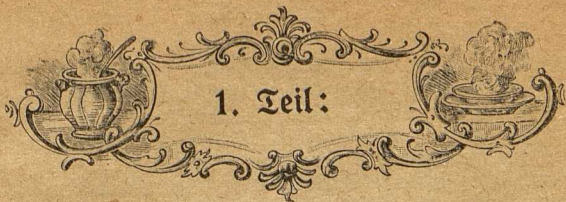
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



1. Teil:

Fleischspeisen, Fleischsuppen.

Schühsuppe.

Schneide Kernfette, 2 Zwiebel, etliche Petersilwürzel, gelbe Rüben, Sellerie, Limoneschale, ein wenig spanisches Kräutel, 2 Lorbeerblätter, 1 Stück Saftfleisch, 1 kälbernen Knochen, ein wenig Kalbsleber, ein wenig Milz und laß es braun rösten, dann ein wenig Kohl, weil er sich sonst brennt, laß es ein paar Stunden rösten, dann stoße es in einem Mörser fein zusammen, gib eine gute Rindsuppe darauf und laß es gut sieden; seihe es durch ein Sieb, schöpfe das Fett gut davon weg und koche darin Beliebiges ein.

Abgegossene Hirnsuppe.

Ein Kälberhirn, die Haut davon weg, schneide zu Stücke, walze es im Mehl und backe es heiß aus dem Schmalz, stoße es sehr fein im Mörser, gib gute Rindsuppe darauf und laß es stark sieden; seihe es durch ein Haarsieb, setze es zum Feuer und laß es wieder sieden; dann gib in ein Gefäß 2 oder 3 Eidotter, darnach man viel Suppe braucht, sprudle sie gut ab und schütte die siedende Suppe darein, setze sie noch ein wenig zum Feuer, aber laß sie nicht mehr sieden und gib sie über gebähte Semmeln.

Bratwurstsuppe.

8 oder 10 Bratwürste, ein wenig klein geschnittene Limone, gestoßenen Koriander, von einer Limone den Saft, dann eine gute Rindsuppe, laß eine halbe Stunde gut sieden, mache eine lichte Buttereinbrenn, gieße die Suppe damit an, gib die Bratwürste in einen Suppentopf, seihe die Suppe durch ein Haarsieb darüber, daß der Koriander davon wegkommt.