

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

Kräutersuppe.

Die dazu gehörigen Kräuter wasche sauber aus, schneide sie fein zusammen, gib eine gute Rindsuppe daran und laß sie gut sieden; 1 Löffel voll Mehl rühre mit Milchrahm gut ab, schlage 2 oder 3 Eidotter daran, rühre es gut und sprudle die siedende Suppe daran, setze es noch ein wenig zum Feuer, aber nicht mehr sieden, seihe es durch ein Sieb über gebähnte Semmel; wenn man will, gibt man ein Stück Butter daran.

Gedünstete Suppe von Wurzelwerk.

Lasse Karfiol, Kohlrabi, Sellerie, Petersilie, Porree und weiße Rüben in der Rindsuppe recht weich dünsten, dünste auch gelbe Rüben mit Butter und gebräunten Zucker recht weich, damit die Suppe eine schöne Farbe bekommt, gib sie dazu, salze sie und lasse alles durch ein Haarsieb durchpassieren, lasse die Suppe dann noch einmal aufsieden und gib sie über geröstete und gewürfelt geschnittene Semmel angerichtet zur Tafel.

Sauerampfersuppe.

Putze und wasche 2 oder 3 Handvoll Sauerampfer recht rein, gib in eine Kasserolle ein gutes Stück Butter, den Sauerampfer hinein und laß zugedeckt so lang dünsten, bis sich der Saft eingekocht hat, gib einen guten Kochlöffel voll Mehl daran, laß es noch eine Weile dünsten, gieße es mit einem halben Seidel Rahm ab und lasse es wieder eine Weile dünsten. Beim Anrichten mische es unter die Suppe gesalzen, gieße sie mit 2 oder 3 Eidotter ab und gib sie über gebähtes Brot.

Brieselsuppe.

2 Paar Kälberbries wasche aus, gib in ein Reindel ein Stück Butter und laß die Bries darin nicht gar zu weich dünsten, schneide sie zu dünnen Blätteln, walze sie in Semmelbröseln, gib in eine Kasserolle ein Stück Butter, laß die Blätteln darin anlaufen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, dann schütte eine gute Rindsuppe daran, gib ein wenig Safran, ein wenig kleingeschnittenes Petersilikräutel dazu, laß es gut dünsten und wenn es gekocht ist, so richte sie an. Man nimmt in diese Suppe auch Semmelbröselknödel.

Krebsuppe.

20 oder 30 Krebse siede in Salzwasser, stoße sie dann im Mörser sehr fein, wenn jedoch vorher von allen Krebsen