

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

die Galle weggenommen worden ist, backe 3 oder 4 Eier und Zwiebel heiß aus dem Schmalz, wie auch 6 oder 8 Semmelschnitte, stoße es mit einem Stück Butter sehr fein unter die Krebse, gib eine nicht fette Rindsuppe daran und laß sie eine halbe Stunde sieden. Man gibt sie gewöhnlich durch ein Haarsieb über ein Krebspfanzel.

Kraffsuppe für Kranke.

Nimm eine gute alte Henne, nachdem du selbe sauber gepützt und ausgewaschen, so schneide alle Glieder los, lege sie mit $\frac{1}{4}$ Kalbsleisch, $\frac{1}{4}$ Rindfleisch in ein Gefäß, gieße soviel du Suppe brauchst, Wasser darauf, gib ein wenig Salz, Petersilwurzel, Porree, gelbe Rüben, ein Stück Sellerie dazu, decke darnach selbe zu, daß kein Dunst herauskommt, laß es zwei oder drei Stunden sieden, und seihe es durch ein Haarsieb. Diese Suppe gibt man gewöhnlich Kranken.

Sagosuppe für Kranke.

In eine gute Rindsuppe gib Petersil, Porree und Sellerie hinein, dann ein junges, gefülltes Hendl, laß es so lange bis es recht weich wird kochen, seihe die Suppe ab und lasse den Sago darin wie eine gerollte Gerste sieden; es ist besonders für Kranke eine anfeuchtende Suppe.

Lebersuppe.

Eine Kalbsleber zu Stückel schneiden, walze sie in Mehl und backe sie mit ein paar Semmelschnitten heiß aus dem Schmalz, stoße sie fein in dem Mörser, gib eine gute Rindsuppe daran, ein wenig Safran und Ingwer, laß es gut sieden und seihe es durch ein Haarsieb über abgetriebene Leberknödel.

Reissuppe.

Reis, wasche selben, gib eine gute Rindsuppe darauf und laß ihn gut kochen, dann gib ein faschiertes Hendl darein, laß es mittsieden nebst ein wenig Muskatblüte und Safran, gib in ein Gefäß 2 oder 3 Eidotter, gieße die Suppe damit ab, gib das Hendl in einen Topf und die Suppe darüber.

Eiergerstel.

Setze eine gute Rindsuppe zum Feuer, zwei ganze Eier, ein wenig kalte Rindsuppe, zwei Esslöffel voll Semmelbrösel, rühre solches recht fein ab, wenn die Suppe