

## **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

röstet man in Butter oder Abschöpf fett, klein geschnittenes Petersilkräutel, rühre 2 oder 3 Löffel Mehl darein, laß es so lange rösten, bis es semmelcarb wird, dann rühre es mit der Suppenklar ab, nimm 2 halbe Kälberhirn, laß es im heißen Wasser liegen, ziehe die schwarze Haut davon weg, siede es in der Suppe eine halbe Viertelstunde gut ab und gib es über gebähte, gewürfelte Semmel.

### **Kräutergerstel in die Suppe.**

Treibe 28 Dekgr. Butter pflaumig ab, nimm 6 Eidotter und 10 Dekgr. Semmelbrösel; die Semmel darf aber nicht hart sein; schneide eine Handvoll Sauerampfer, Kerbelkräutel und Petersil klein zusammen, vermische alles untereinander, salze es, gieße es mit einer Suppe an, lasse es noch eine kleine Weile sieden und richte sie an.

### **Das Trinkpanadel.**

In ein Stück Butter gib ein paar Handvoll fein geriebene Semmelbrösel, röste sie, bis sie gelblich werden, schütte Rindsuppe darauf, lasse sie eine halbe Stunde kochen, gib ein wenig Muskatblüte und Safran dazu, laß es noch ein wenig kochen, daß es in der Dicke wie eine Buttersoß ist und seihe es durch ein Haarsieb.

### **Klare Lebersuppe.**

Ein Stück Kernfett, Petersilwürzel, Kohlrabi und Sellerie, eine halbe Kalbsleber, blätterig geschnitten, laß es ein wenig dünsten, gib es in einen Mörser, noch eine halbe rohe Kalbsleber dazu und stoße es fein zusammen, gib Rindsuppe darauf, ein wenig Muskatblüte, laß es gut sieden, seihe es durch ein Sieb und gib einen Fleisch- oder Leberreis hinein.

### **Taubensuppe.**

Eine geputzte Taube teile in 4 Stücke, walze sie im Mehl und backe sie aus dem Schmalz; siede 3 Eier hart, stoße die Taube und Eidotter mit ein wenig Petersilkräutel klein zusammen, gib Rindsuppe darüber, laß sie eine Viertelstunde sieden, seihe sie durch ein Haarsieb über Reis- oder Mehlwandel und gib sie zur Tafel. Ist für 6 Personen.

### **Suppe mit einem Erdäpfelpfanzel.**

Siede 8 oder 10 Erdäpfel und reibe sie fein, treibe 20 Dekgr. Butter flaumig ab, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter hinein, ein wenig Semmelbrösel, Salz und klein