

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

brühe daran, daß sie die rechte Dide hat, salze sie und seihe sie durch ein Suppensieb. Die Knödel mache also: $\frac{1}{4}$ Kilo Fisch, die Gräten davon weg, stoße das Fleisch im Mörser klein, 2 Schnitten in Milch geweichte Semmel wie auch 3 Eßlöffel voll ausgekühltes Rindskoch, stoße es gut zusammen, schlage 4 Eidotter daran, salze es, schlage von 2 Eiern die Klar zu Schnee und rühre es darunter, mache kleine Knödel, siede selbe in der Suppe und gib sie geschwind zur Tafel. Diese Quantität Suppe ist für zehn oder zwölf Personen.

Sagosuppe mit rotem Wein.

14 Dekgr. Sago in Wasser kochen, jedoch nicht gar zu weich, seihe das Wasser davon weg, schütte halb roten Wein und halb Wasser dazu, Limoneschale, Zucker, daß es süß genug ist, laß es solange sieden bis der Sago ganz weich wird, dann nimm die Limoneschale weg, ein wenig Zimt dazu und gib es zur Tafel. Diese Suppe ist auch für Kranke sehr geeignet.

Krapfersuppe.

Ein wenig Sellerie, Petersilie, Brotrinde, gebackene Karpfen oder Hechten, gieße soviel gute Erbsenbrühe daran, soviel du Suppe brauchst, lasse alles weich sieden, treibe es durch, lasse die Suppe wieder sieden, brenne sie ein wenn es notwendig ist, sie wird ohnehin dick, würze und salze sie, mache kleine Krapferl von Butterteig, backe sie in Schmalz und gib sie anstatt des Suppenbrotens.

Zwiebelsuppe.

14 Dekgr. frische Butter laß zerschleichen, dann nimm 12 kleine Zwiebeln, schneide sie und gib sie in die Butter laß sie rösten, schütte eine gute, siedende Erbsenbrühe oder Petersilwurzelwasser daran, laß es sieden und salze es, dann seihe es durch ein Suppensieb über gebähtes Brot. Diese Suppe ist so gut wie eine Rindsuppe, ist für acht oder neun Personen.

Porreesuppe.

14 Dekgr. Butter laß heiß werden, schneide 4 Porree mit dem Schneidmesser klein zusammen, gib ihn zu der Butter und laß ihn rösten bis er weich wird, staube 2 Kochlöffel Mehl daran, laß ihn noch ein wenig rösten, schütte