

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

ihn leicht zusammen. Bestreiche ein gutes Tuch in der Mitte mit Butter, gib den Strudel darauf, verbinde das Tuch mit Spagat und siede ihn im gesalzenen Wasser eine Viertelstunde; nehme ihn dann vom Tuche heraus, schneide ihn auf dünne Nadeln zusammen und gib ihn in den Suppentopf und eine gute Rindsuppe darüber.

Ronsommees- oder Kaiserockerlsuppe.

Man sprudelt 2 Deziliter kalte Rindsuppe mit 5 Eidotter, Salz und einen Löffel Butter, schüttet das Abgesprudelte in einen Model und siedet es in Dunst, sticht dann mit einem Löffel kleine Kockerl in die Rindsuppe.

Milzschöberl.

Man schabe Kalbsmilz sauber aus, treibe nach Gutedünken Butter mit einem ganzen Ei und zwei Eidotter ab, rühre das geschabte Milz hinein, etwas Muskat und Petersilkräutel, feine Semmelbrösel wie einen Knödelsteig, bade es in einer Kasserolle aus, gib es in eine angerichtete Suppe.

Württembergische Klöße.

Gib in eine Kasserolle Butter oder Fett, je nachdem man viel Klöße macht und ein paar im Wasser erweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, röste es auf dem Feuer gut ab, doch vorher öfter Bröseln, Petersilie und Schnittlauch darunter, daß sie die rechte Feste bekommen, treibe sie eine Weile ab, lasse sie ein wenig anziehen, mache dann Klöße, siede sie in der Rindsuppe, währenddem selbe zugedeckt sein müssen.

