

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

Verschiedene Suppen.

Fleischsuppen.

1. Schühsuppe.

Schneide in ein Kasserol Kernfette, 2 Zwiebelhäupel, etliche Petersilwürzel, gelbe Rüben, 1 Zellerieköpfel, 1 Stückel Saftfleisch, einen kälbernen Knochen, ein wenig Kalbsleber, ein wenig Milch, setze es auf die Glut und laß es langsam braun rösten, dann ein wenig Kohl, weil es sich sonst anbrennt, laß es ein paar Stund auf der Glut rösten, dann stoße es in einem Mörser stark zusammen, gib es in ein Häfen, gieß eine gute Rindsuppe darauf und lasse es gut sieden; seihe es durch ein Sieb, schöpfe die Fette gut davon weg, salze es, und koche darin Reis, oder Consomé, oder Wandel und dergleichen.

2. Kräutersuppe.

Nimm eine große Handvoll Suppenträuter, wasche sie rein aus, schneide sie fein zusammen, lege dann in ein Kasserol ein Stückel frische Butter, thue die Kräuter dazu