

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

eine Staude Salat und schneide sie, auch einen Porry, eine gelbe Rübe, ein Zellerieköpfel, ein paar Wurzeln Peterfil, eine Pastonaturzel; alle diese Wurzeln püße sauber, schneide sie gut sammt den obigen Kräutern klein zusammen und verfare damit wie oben bei der braunen Suppe Nr. 2 ist angemerkt worden.

5. Kelchsuppe.

Nimm so viel Kelchköpfe als Personen sind, oder um ein paar mehr, lasse in einem Häfen oder Kasserol Wasser fieden, thue die Kelchköpfe hinein, und lasse sie ein paar Sud darin thun, dann gieße das siedende Wasser davon weg, in einem frischen Wasser aber drucke die Kelchköpfe ganz gut aus. Ist dieß geschehen, so richte die Köpfe in ein Kasserol, thue dazu ein Stückel halbgelachttes Schweinefleisch, einen ganzen Zwiebel, 3 Gewürznelken, eine gelbe Rübe, einen Zellerie und ein paar Peterfilwurzeln, dann auch ein Lorbeerblatt, gieße eine Fleischsuppe daran, setze alles auf eine Glut, lasse es langsam so lange fieden, bis alles lind ist. Indessen richte in die Suppenschüssel das gebähte Semmelbrod zurecht. Ist Zeit zum Anrichten, so stelle die Schüssel warm, lege auf das Brod den Kelch und das Fleisch. Die Suppe, worin das Fleisch und der Würsching gesotten hat, reinige anfänglich von dem Fett, seihe sie dann durch ein Sieb und gieße es auf den Würsching und das Fleisch. Ist diese Suppe noch nicht ausreichend, so thue noch andere Rindsuppe dazu. Wer kein Liebhaber von Gefelchtem ist, kann statt dessen ein Stück Hammelfleisch dazu nehmen. Auch kann man von Kraut oder weißen Rüben eine Suppe auf diese Art zubereiten.