

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

12. Suppe mit Gehäck.

Wasche ein Kälbermilz rein aus, streiche den Fatsch aus, gib geschnittene Limonienschalen darunter, dann lasse in einem Kasserol ein Stückel Butter zergehen, gib eine Handvoll Semmelbrösel darein und laß sie ein wenig anlaufen. Dann gib Fleisch von der Milz hinein, laß es so lange rösten, bis es die Farbe verlieret, nimm ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Milchrahm und streiche es auf gebähete Semmelschnitten, rühre in einem Häsén 2 Löffelvoll Mehl mit Milchrahm ab, schlage 10 oder 12 Eiertotter daran, sprudle es mit guter siedender Rindsuppe ab und gib es durch ein Sieb über die Schnitten.

13. Ulmer- oder gerollte Gerstelsuppe.

Nimm nach Bedarf schöne, weiße Ulmergerste, wasche sie aus oder gib kaltes Wasser darauf, laß sie langsam kochen und rühre sie fleißig um, damit sie sich nicht anbrennt, schütte nach und nach Rindsuppe dazu, bis sie weich ist. Vor dem Anrichten nimm 1 Kochlöffelvoll Mehl und einige Löffel sauren Rahm, sprudle beides ab und rühre es unter die Gerste und lasse es nochmal aufkochen; auch kann sie mit Limoniensaft gesäuert werden.

14. Reissuppe.

Nimm 6 Loth Reis, wasche ihn in heißem Wasser zweimal und in kaltem Wasser noch einmal aus, gib 3 Loth Butter auf ein Kasserol und lasse den Reis darin dünsten, rühre ihn aber öfter um, nach einer Weile gieße einen Löffelvoll Rindsuppe darauf, und laß den Reis so lange dünsten, bis er weich wird, jedoch muß er öfter umgerührt