

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

2. Krebssuppe.
 Machte sie so, wie sie unter den Fleischsuppen Seite 5 angegeben ist, nur nimm statt der Rindsuppe Erbsenbrühe.

3. Rahmsuppe.
 Koche Rummel mit Wasser ab, gib in ein anderes Häfen mehrere Löffel voll Mehl, gib saueren Rahm daran, und rühre beides fein ab. Sprüde es mit dem Rummelwasser gut ab, salze es und lasse es nochmals gut sieden. Nach Wunsch kann man diese Suppe mit Essig säuern und richte sie über gewürfelt geschnittene Semmel an.

4. Falsche Rindsuppe.
 Nimm ein paar Handvoll Erbsen, etwas Petersilwürzel und Kräutel, Porri, einige in 4 Theile geschnittene gelbe Rüben, 1 Zellerieköpfel, einen abgeschuppten und gut ausgewaschenen Fisch, etwas Gewürz, 1 Stück Butter, Salz und wenig Safran, lasse alles zusammen gut sieden, feihe es durch ein Sieb, und stelle die Brühe nochmals zum Feuer. Hierauf kann man geriebenes Leiggenstl, Nudeln, Nockerln und dergleichen einkochen.

5. Schwammuppe.
 Schneide Pilze oder Champignons in feine Blätter, gib sie in frische Butter und lasse sie dünsten, dann salze sie, staube sie mit feinem Mehl ein, gib ein Bißchen gestoßenen Rummel und grüne Peterstlie dazu, lasse sie noch einige Minuten dünsten, darnach schütte kochendes Wasser darauf, in welchem Sellerie, Peterstlie, gelbe Rüben, zwei