

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

Krebsbutter ab, schlage drei Eier und zwei Dotter hinein, gib dann das Geschnittene, ein wenig Gewürz und klein geschnittene Limonienschalen dazu, salze es und rühre alles wohl unter einander, gib in ein Kasserol ein wenig Krebsbutter, laß ihn zerschleichen, gib das Abgerührte hinein, stelle es in das Rohr, gib es dann in eine Schüssel und eine gute Suppe darüber.

20. Semmelschöberl.

Schneide 2 Mundsemmeln in Würfel, lasse dann ein Stück Butter oder Mark heiß werden und gieße es über die Semmel. Mische es gut untereinander, feuchte es mit Milch gut an, schlage 5 Eier daran, salze und mische es, backe es in einem Kasserol semmelfarb und lasse es in der Suppe aufsteden.

21. Hirn-Consumé.

Siede ein ganzes abgezogenes kälbernes Hirn, schneide es mit einer in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel fein zusammen, treibe ein Stückchen Butter ab, gib hernach das Geschnittene hinein und schlage 3 ganze Eier darein, nachdem Gewürz und Salz daran gegeben ist, lasse in einem Kasserol etwas Schmalz heiß werden und schütte das Abgerührte hinein, gib es in das Rohr, backe es und gieße die Suppe darüber, hernach gib es in eine angerichtete Suppe, sodann ist es fertig; auch kann man es in Dunst backen.