

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

Erster Abschnitt.

Von Fleisch = und Fastensuppen.

a) Von Fleischsuppen.

Eine Antifisuppe.

Schneide das Dicke von Antifisblättern weg, wasche sie aus, brenne sie mit siedendem Wasser ab, und seihe sie ab, dann nimm ein Kastrol (oder Reim), gieß Fette oder Butter darein, und lege die abgebrannten Antifi darein, und lasse sie weich, aber nicht braun dünsten, wenn sie weich genug gedünstet haben, so staube ein wenig Mehl daran, und lasse es mitdünsten, dann gieße klare Rindsuppe daran, lasse es noch ein wenig kochen, salze es geschmack, und richte sie über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Bratwürstel = Suppe.

Mache eine lichtbraune Einbrenn mit Zwiebeln, nimm Fleischsuppe, geschnittene Limonie, säure es ein wenig, und laß es kochen. Ehe du anrichtest, lege die Bratwürste hinein, laß sie mitkochen, wenn sie gekocht sind, richte die Suppe über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine Brieselsuppe.

Nimm die Briesel, wasche sie sauber aus, und schneide sie blattlicht, dann salze und staube sie mit Mehl.