

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 böhmische Brodsuppe.

Nimm ein Meindl gib Fette oder Butter dar-
ein, dann schneide eine Zwiebel klein, sodann nimm
Peterfüß- und Zellerie-Wurzen und gelbe Rüben,
und schneide sie klein gewürfelt, und gibs in das
Meindl und schneide auch ein Rindfleisch klein ge-
würfelt, und gibs dazu hinein, und lasse es licht-
braun dünsten; alsdann schneide ein Hausbrod auf,
gieße Rindsuppe daran, und lasse es aufkochen, dann
gib das Gedünste darauf und lasse es noch ein
wenig aufkochen, so ist es fertig.

Eine weiß gestoßene Suppe.

Nimm Kalbfleisch oder Hendl, was du hast,
salze es, brösele es ein, und backe es aus dem
Schmalz, nimm alsdann drey oder vier kleine Zwie-
beln, und backe sie auch, wenn nun alles gebacken
ist, so stoße sie in einem Mörser, und gibs in
einen Topf zusammen, gieße siedende Rindsuppe dar-
an, und lasse es sieden, dann nimm Eyerdotter so
viel du brauchest, wann du es anrichtest, so seibe
das Gesottene durch ein Sieb in die Eyerdotter,
und richte es über gebähte Semmeln an, so ist es
fertig.