

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

die Suppe mit dem Spargel an, und gibs zur Tafel.

Eine Sauerrampfensuppe.

Nimm den Sauerrampfen, wasche ihn gut aus, und drücke ihm in der Hand gut aus, sodann gib ihm in ein Kastrol (oder Reim) dann Butter daran, und lasse ihn dünsten, wenn er gut gedünstet ist, so staube ein wenig Mehl daran und lasse es mitdünsten, aber nicht braun, der Sauerrampfen muß grün bleiben, sodann gib Rindsuppe daran und lasse es mitfieden, salze es geschmack, sodann richte es über gebähete Schnitteln an, so ist es fertig.

Eine gelbe Rübensuppe.

Nimm gelbe Rüben, puse sie, und schneide sie wie die geschnittenen Nadeln, dann nimm ein Reindl, gib Fette oder March und die geschnittenen Rüben darein, lasse sie dünsten, aber nicht braun, alsdann gib Mehl daran, und lasse es so lange mitdünsten, bis kein Geruch vom Mehl mehr hat, gieße Rindsuppe daran, und lasse es kochen, bis sie weich genug gekochet sind, dann richte es über gebähete Schnitteln an, so ist es fertig.

Eine ganz weißgestoßene Suppe.

Nimm ein Hendl und puse es (man rechnet auf eine Person, ein hart gesottene Eyerdotter und ein Hendlbiegel) wenn man es gut machen will, dann stoßt man beyde im Mörser, und gibts dann in ein Hasen, gießt Rindsuppe daran, und läßt es gut fieden, wenn du anrichtest, so richte es über gebähete Schnitteln, so ist es fertig.