

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

ein, sobann nimm eine Rein gib Fette oder Butter und die Brieß hinein, lasse es dünsten, wenn man sieht daß die Brieß gedünstet ist, so nimm es heraus, und staube ein wenig Mehl in die Butter und lasse sie noch ein wenig dünsten, dann gieße Fleischsuppe daran, lasse es gut kochen, gib ein wenig Limonie-Saft dazu, sodann die Brieß mit den gebähnten Semmeln in den Suppentopf, und seihe die Suppe durch ein Sieb darüber an, so ist es fertig.

Briezel-Suppe auf andere Art.

Nimm zwey Paar Kälberbrieß, wasche selbe aus, gib in ein Reindl ein Stückel Butter, und laß es nicht gar zu weich dünsten, dann schneide sie zu dünnen Blatteln, walze sie in Semmelbröseln, gib in ein Kästrol ein Stückel Butter, laß die Blatteln darin anlaufen, daß dieselben ein wenig Farbe bekommen, dann schütte eine gute Rindsuppe daran, und laß es gut dünsten, ein wenig Safran und ein wenig klein geschnittene Petersilkräuteln, wenn es substanz gekocht ist, so richtet man sie an, man nimmt in diese Suppe auch Semmelbröseln und Knödeln.

Eine böhmische Brodsuppe.

Nimm ein Reindel, gib Fette oder Butter darein, dann schneide eine Zwiebel klein, sodann nimm Petersill- und Zellerie-Wurzen und gelbe Rüben, und schneide sie klein gewürfelt, und gib sie in das Reindl und schneide auch ein Rindfleisch klein gewürfelt, und gib dazu hinein, und laß es lichtbraun dünsten; alsdann schneide ein Hausbrot auf, gieße Rindsuppe daran,