

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

und lasse es aufkochen, dann gib das Gedünste darauf und lasse es noch ein wenig aufkochen, so ist es fertig.

Eine französische Brodsuppe.

Schneide von allen Grünen die du hast, klein gewürfelt, dann recht kleine Zwiebeln dazu, dann nimm eine Rein oder Kastrol, gib March oder Kernfette dar ein, dann das Zusammengeschnittene hinein, und lasse es dünsten, wenn es anfängt braun zu werden, so schneide ein wenig Kalbfleisch klein gewürfelt, und gib es in das Gedünste, laß es ein wenig dünsten, und gieß Rindsuppe daran, so gib es über die Semmeln, hernach backe viereckig geschnittene Semmeln aus dem Schmalz, wenn du anrichtest, so ist es fertig.

Eygerstsuppe mit Semmelbröseln.

Schlage in ein Haferl ein Ey hinein, sprüde es gut ab, dann gib Semmelbröseln eine Hand voll hinein, rühre es ein wenig ab, und gieße sodann eine siedende Fleischsuppe daran, lasse es sodann sieden, so ist es fertig.

Französische Kräuter-Suppe mit Schampion.

Gieb in ein Keindl einen halben Vierteling Butter dann 3 oder 4 gepuzte und zu Blatteln geschnittene Schampionen, klein geschnittene Petersillkräuteln, zwey Stauden lang geschnittenen Winter-Antifi, ein Häupel schönen Kohl, eine Zellerie, zwey Petersill- und eine Paschonadwurzten, dieses wird alles länglicht geschnitten, und mit den Schampion weich gedünset, staube zwey kleine Kochlöffel voll Mehl daran, laß es noch eine Weile dünsten, schütte 2 Maß gute Rindsuppe dazu,