

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

ab, gieße die abgeschlagenen Eyer in die Suppe und richte sie über gebähete Schnitteln an, so ist es fertig.

Eine Jägersuppe.

Schneide von allen Grünen, was du hast zusammen, dann nimm eine Kein, gib Fette oder Butter darein, dann das zusammen geschnittene Grüne hinein, lasse es lichtbraun dünsten, dann gieße ein wenig Rindsuppe daran, um damit das Grüne weich wird, sodann schneide soviel du brauchst schwarzes Brod auf, und gib es in das Gedünste hinein, gieße Fleischsuppe daran, und lasse es gut mitdünsten, alsdann nimm gekochtes Kalbfleisch und Rindfleisch, oder was du hast, und schneide es klein gewürfelt zusammen, und gibs in die Suppe, lasse es gut kochen, salze es geschmack, und richte es an, so ist es fertig.

Eine Jägersuppe auf andere Art.

Nimm kleine Vögeln, puzt selbe, salze sie ein, gib in ein Keindl ein Stückel Butter, gib die Vögeln hinein, dünste diese bis sie ein wenig Farbe bekommen, gib etliche von den Vögeln in eine Schüssel, dann ein Paar Löffel voll in Butter angelaufene Semmelbröseln, ein Paar Handvoll Schnitteln von einem schwarzen Brode, dann wieder eine Lage Vögeln, und so fort, bis sie gar sind, gieße eine gute Rindsuppe darüber, ein wenig fein geschnittene Petersillkräuteln, und laß es auf der Glut eine Viertelstunde aufsteden.

Eine Kaisersuppe.

Nimm auf eine Person zwey Eyerdötter, gibs in