

## **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 Hafel, das Hendl aber davon weg, und sprüde es gut ab, dann nimm ein halb Seidl Milch und sprüde es damit gut ab, salze es ein wenig, und gieße es in ein siedendes Wasser, und lasse es zugedeckt im Dunst gut auskochen, und dann in die Fleischsuppe; sodann nimm es mit einen silbernen oder blechernen Löffel heraus, und schneide sie wie die geschnittene Leber in den Suppentopf, gieße siedende Rindsuppe daran, und gib es zur Tafel.

### Eine Kaisersuppe auf eine andere Art.

Nimm auf eine Person ein ganzes Ey, und rühre es gut ab, dann nimm ein Kochlöffel voll Mehl, und verrühre es gut mit dem Ey, sodann nimm ein Seidl siedende Rindsuppe, gieße sie in das Ey, verrühre sie ein wenig und lasse es sieden, wenn es ein wenig eingekochet hat, dann sprüde es, und lasse noch ein wenig einsieden, so ist es fertig.

### Eine Kaiser Gersten.

Nimm zwey Dötter auf eine Person in ein Hafel, sprüde sie ab, gib 2 Eßlöffel voll Milch dazu, und sprüde es noch einmahl ab, salze es geschmack, nimm ein Hafel voll siedendes Wasser, setze das kleine Hafel mit den abgesprüdelten, in das heiße Wasser, daß dir aber kein Wasser in das kleine Hafel kommt, so laß das Wasser zugedeckt sieden, bis daß das Ey ausgekocht ist, wenn du es in eine Suppe anrichtest; so nimm einen blechernen Löffel, und schieb von den zusammengegangenen Ey dünne Matteln in den Suppentopf, richte die Suppe darüber an, so ist es fertig.