

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

tel in ein Haferl, gieße Fleischsuppe darein, nimm ein wenig Butter dazu, und lasse es gut versieden, nimm alsdann auf drey Personen zwey Eyerdötter in ein Haferl und ein Eßlöffel voll Milch daran, und sprüde es gut ab, wenn du anrichtest, so gieße die siedende Kräuter- suppe in die Eyerdötter, sprüde es gut ab, und seihe es durch eine Seihsfanne über gebähte Schnitteln an, so ist es fertig.

Eine französische Kräutersuppe.

Nimm Petersillwurzten, und schneide sie rund, dann den Zellerie und schneide ihn vierechtig, hernach Goldmöhren, welche wie die gestuhten Nudeln geschnitten werden, sonach jungen Kohlrabi, welcher wie die kleinen Haselnüsse geschnitten wird; dann weiße Rüben werden wie die Petersillwurzten geschnitten, und Kösch, der wie die geschnittenen Nudeln geschnitten wird, dieses wird alles zusammen in ein Häferl oder Kastrol gethan, gieße gute Rindsuppe daran, und lasse es weich sieden, dann gib gekochtes länglicht geschnittenes Rindfleisch oder Kalbfleisch darein, dann pfarze viereckigte Semmelschnitten aus dem Schmalz, und rühre es über die Schnitteln an, so ist es fertig. Wenn man will, so kann man auch kleine Ulmergerste in den Sud geben, oder einen Reis, sodann bleiben die gepfarzten Schnitteln aus.

Eine Karthäuser = Suppe.

Gib in ein Reindl Butter, schneide Zwiebeln klein, oder Schalotten, und gibs mit allen Grünen in ein Kastrol, laß es lichtbraun dünsten, alles muß geschnitten werden wie die Nudeln, wann es lichtbraun ist, so gib eine Handvoll Gersten oder Reis daran, dann gib