

## **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 sie langsam dünsten. Sind die Kräuter gut gedünstet, so fülle das Kasserol entweder mit glatter Rindsuppe oder auch mit brauner Suppe an und lasse sie ganz langsam sieden. Indessen schlage 4 oder auch mehrere Eierdötter, (darnach die Suppe viel oder weniger fein muß) nach und nach in ein Geschirr, ferners richte gebähte Semmelschnittel in die Suppenschüssel, gieß ein wenig Fleischsuppe darüber, stelle sie warm auf einen Dreifuß, damit sich das Brod erweiche, und reibe etwas wenig Muskatnuß daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre die Eierdötter mit der Suppe ab, habe aber acht, daß sie nicht zusammen laufen, dann gieße diese abgesprudelte Suppe über das Brod, salze sie, wie es sich gehöret, und sie ist fertig.

### 3. Auf eine andere Art.

Nimm eine große Handvoll Suppenkräuter, wasche alles in einem frischen Wasser gut aus, schneide sie fein zusammen, dann thue in ein Kasserol 1 Löffelvoll gute, fette Fleischsuppe und ein wenig Salz, lege die geschnittenen Kräuter hinein, setze es auf eine Glut, lasse sie gemach so lange sieden, bis die Kräuter ganz kurz eingesotten sind. Dann thue alles in ein Kasserol, fülle die Hälfte mit klarer Rindsuppe, die andere Hälfte aber mit brauner Suppe an, und lasse sie ganz langsam sieden. Indessen bähe eine Semmel schön gelb, lege sie dann in eine Suppenschüssel, ist es Zeit zum Anrichten, so schabe etwas Muskatnuß auf die Semmel und schütte durch ein Sieb die Suppe.

### 4. Kräutersuppe mit Wurzeln.

Nimm etwas Sauerrampfen, Körbelkraut, und puße diese Kräuter sauber in frischem Wasser. Ferners nimm