

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 zwilchenes Tuch in einen Model, gesalzen darf es aber nicht werden, wenn man es auf Reisen nimmt, weil es länger bleibt.

Wenn man nun auf der Reise eine Suppe verlangt, so setzet man in ein Hasen ein frisches Wasser zum Feuer, und läßt es siedend werden, dann schneide ein Stück von der Kolly-Sulz in das siedende Wasser, lasse sie gut verkochen, so ist sie fertig.

Eine Krafftsuppe.

Nimm eine alte Henne, brate sie, und dann stoße sie im Mörser ganz klein, sodann gib von allen Grünen in eine Mehl, (wie zu einer Schüsssuppe) und gib frisches Mehl darein, und lasse es recht lichtbraun dünsten, alsdann gib die alte Henne darein, gieß Rindsuppe daran, und lasse es gut kochen, salze es geschmack, und wenn du es anrichtest, so seihe es durch ein Sieb über gebähete Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine Kräutersuppe.

Nimm die Kräuter, und wasche sie gut aus, hacke sie klein zusammen, und gibs in eine siedende Rindsuppe hinein; auch gib ein Stückel Butter daran, damit es die mülbe von den Kräutern nimmt, und lasse es zugedeckt sieden, wenn du es brauchst, so nimm Eyerdotter (für eine Person ein Eyerdotter) und gieße die Suppe in die Eyerdotter ab, und richte es über gebähete Schnitteln an, so ist sie fertig.

Eine Kräutersuppe auf eine andere Art.

Nimm das Kräutet, wasche es sauber aus, und hacke es fein zusammen, gib dann das gehackte Kräu-