

## **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

## Eine gestoßene Lebersuppe.

Nimm eine Leber, und schneide sie blattlicht, salze sie ein, dann nimm Semmelbröseln und Mehl, besähe sie, und backe sie aus dem Schmalz, sodann nimm ein wenig Zwiebel und Semmelschnitteln und backe sie auch aus dem Schmalz; wenn nun alles gebacken ist, so stoße es im Mörser zusammen, und gib es in eine Nindsuppe hinein, lasse es sieden, und richte sie über gebähte Schnitteln an, so ist es fertig.

## Eine Kräutersuppe.

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

## Eine französische Kräutersuppe.

Nimm Peterstillwurzeln, und schneide sie rund, dann den Zellerie und schneide ihn viereckig, hernach Goldmöhren welche wie die gestuften Nudeln geschnitten werden, sonach jungen Kohlrabi, welcher wie die kleinen Haselnüsse geschnitten wird; dann weiße Rüben werden wie die Peterstillwurzeln geschnitten, und Kölch, der wie die geschnittenen Nudeln geschnitten wird, dieses wird alles zusammen in ein Häserl oder Rastrol gethan, gieße gute Nindsuppe daran, und lasse es weich sieden, dann gib gekochtes länglicht geschnittenes Nindfleisch oder Kalbfleisch darein, dann pfarze viereckigte Sem-