

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Eine Kaisersuppe.

Nimm auf eine Person zwey Eyerdotter, gib in ein Haferl, 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 austochen, und dann in die Fleischsuppe; sodann nimm es mit einem silbernen oder blechernen Löffel heraus, und schneide sie wie die geschnittene Leber in den Suppentopf, gieße siedende Rindsuppe daran, und gieß 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 kochen, wenn es ein wenig eingefotten hat dann sprüde es, und lasse noch ein wenig einsieden, so ist es fertig.

## Eyergerstsuppe mit Semmelbröseln.

Schlage in ein Haferl ein Ey hinein, sprüde sie gut ab, dann gib Semmelbröseln eine Hand voll hinein, rühre es ein wenig ab, und gieße sodann eine siedende Fleischsuppe daran lasse es sodann kochen, so ist es fertig.

## Eine Schühsuppe.

Nimm einen Speck und schneide ihn blattlicht, dann schneide den Zwiebel ebenfalls blattlicht, dann nimm ein Kastrol oder Reim was du hast, lege den Speck hinein den Zwiebel darauf, alsdann schneide Rindfleisch blattlicht und lege es auf dem Zwiebel, dann Zellerie, Peterfil, gelbe Rüben, Ketch,