

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

stet ist, so staube ein wenig Mehl daran und lasse es mitdünsten, dann gieße klare Rindsuppe daran, lasse es ein wenig kochen, salze es geschmack, und richte sie über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine französische Brodsuppe.

Schneide von allen Grünen was du hast klein gewürfelt, dann recht kleine Zwiebeln dazu, dann nimm eine Neia oder Kastrol gib March oder Kernfette darein dann das Zusammengeschnittene hinein und lasse es dünsten, wenn es anfängt braun zu werden, so schneide ein wenig Kalbfleisch klein gewürfelt und gib es in das Gedünste, laß es ein wenig dünsten, und gieß Rindsuppe daran, so gib es über die Semmeln, hernach backe viereckig geschnittene Semmeln aus dem Schmalz wenn du anrichtest, so ist es fertig.

Eine Kamel-Ponadelsuppe.

Nimm eine Neia gib Butter darein und lasse ihn zergehen, schneide die Semmel recht fein auf, so viel du brauchst, dann gib die Schnitteln in das Neindel, gieße siedende Rindsuppe daran, aber nicht zu viel, um damit es mehrere Kameln macht, und rühre nicht um, so ist es fertig.

Eine gute Kaulysuppe.

Nimm den Kauly, stede ihn in einer guten Rindsuppe, dann mache eine gute Buttersoß, gib es in den Kauly, salze es geschmack, und richte sie über gebähte Semmeln an, so ist es fertig.

Eine gute Kollysuppe.

Nimm ein Kastrol, lege geschnittenen Speck hinein, dann zerschneide ein gutes fastiges Fleisch, eine alte Henne, Zwiebel und von allen Grünen