

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

Räß-Kohl/ Spargel/ kleine Fleisch / oder Leber-Knödlein / in einen Hasen oder Topff / und lasset solches gleichfalls süden: dann nehme man ferner ausgeschälte Krebse / Artischocken / Kerne/ Nudeln und Raffiolen; bache solche aus Schmalz heraus/ und röste zu lest die kleinen Brüstlein von Vögeln darinnen. Von diesen jetzt besagter Massen gesottenen Sachen kan man die abgegossene Brüß über zerstoßene Krebs-Schalen schütten / durchzwingen / ein Stücklein Butter samt dem beliebigen Gewürz darein werffen / und also zusammen auffieden lassen. Inzwischen pflegt man drey oder vier gebähe Semmelschnitten in die Schüssel zu legen/ und etwas von abgefottenen klein-zerhackten Briesen darüber zu streuen / die gefüllte / oder auch nach Gefallen ungefüllte / junge abgefottene Hünner oder Tauben in die Mitten/ ringsherum aber die übrig-gesottene Sachen zu legen / und die Brüß siedend darüber zu richten: die gebachene Sachen aber sonderlich gebachene Grundeln/ kan man um den Rand der Schüssel/ auch wehl auf das gefottene/ so zierlich als es inder möglich/ legen / und mit Muscaten-Blüß bestreuen: so es gefällig / kan man kleine Bratwürst und Nier ein gleichfalls mit untermischen.

3. Eine andere Frantzösische Suppe oder Potage.

Machmet grüne Erbsen und Bohnen / so beede noch etwas zart sind/ Petersilien oder Peterlein und Portulack / oder Burselkraut wie auch Champignons od Garten-Schwamm/ waschet die Kräuter/ Erbsen und Bohnen im Wasser reinlich ab/ pusset die Schwämme gleichfalls / südets mit Salz und Pfeffer gewürset ab/ werffet dann so wehl die gekochte Schwämme/ als die gewaschene Kräuter in den Hasen zu den südenden Fleisch / Hünern oder Tauben / lasset alles zusammen aufwallen/ und richtets dann an.