

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

10. Eine Bratwurst-Suppe.

Aß ein gebehete Brod in einer Fleischbrüh süden / wanns weich
 ist / treibts durch einen Seiher / würff Ingber / Pfeffer / Mus-
 caten-Blüh / und ein Stück Butter darein / laß noch einmal
 auffüden / brate indessen Bratwürste ab / schneide dieselbe zu kleinen
 Stücklein eines Glieds-lang / lege sie auf gebehete Brod-Schnitten /
 richte die erst-besagte Brüh darüber / reibe eine Muscat-Nuß darauf /
 und trags zu Tisch.

11. Eine Speck-Suppe.

Nehmet Wasser / saltets und lassetes süden / richtets über aufge-
 schnittenes Rocken-Brod an / setzt es auf die Kohlen / lasts wol
 austrocknen / schneidet dann einen Speck würfflich / last ihn
 heiß werden / biß er schön gelb ist / breñet ihn hernach über die Suppen.*

12. Eine Nieren-Suppe.

Wann man von einem Nier-Braten einen über-gebliebenen
 Nieren hat / so hacke man ihn klein / samt etwas weniges von
 dem Fett desselben ; lasset eine Brüh südend werden / und thut
 den gehackten Nieren darein / würfet es mit Cardamomen und Mus-
 cat-Blüh / last es mit einander auffüden : zu lezt thut ein Stück But-
 ter hinein / lasts noch einen Wall mit aufthun / dann richtets über
 weiß gebähete Schnitten an.

13. Noch eine Nieren-Suppe / auf andere
 Art.

Der Nieren wird samt etwas wenigis von dem übergebliebe-
 nen Braten gehackt / von einem Weck oder Semmel die
 Schnitten gebehete / oder auch im Schmalz geröstet / in eine
 Schüs-

* Wanns beliebt / kan man diese Suppe in eine andere Schüssel stürzen /
 oben noch einmal Speck darüber brennen und Ingber darauf streuen.