

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

laß es süden; lege einen guten Theil Butter in den Sud/ und richte es alsdann über gewürffelt weiß Brod.

87. Eine grüne Frantzösische Suppe.

Nimm Mayen-oder Knödelein-Kraut / klaube und wasche das selbe sauber/schneide es samt einen Büschelen grüner Zwiebeln gröblich/güß eine südende Fleischbrüh daran/laß es eine Stund lang süden/ alsdann schneide eine Semmel daran/ und lasse sie damit versüden/ wann du es anrichten wilt/ zerklöpffe zu einem Seidel- oder halben Maas-Häfelein voll zwey Eyer/ güß ein wenig Essig darein/ und rühre es samt einem Stück Butter in die Suppen/ alsdann kanst du sie anrichten. Wann man will/ so mag man auch ein Händlein voll Sauer-Ampfer dazu nehmen/ anbey aber so dinn machen/ das mans über weißes gebehetes Brod anrichten kan.

88. Eine Körblein-Kraut-Suppe.

Laubet/waschet und hacket ein gut Theil Körblein-Kraut; laß set eine Fleischbrüh südend werden/und thut das gehackte Körblein-Kraut darein; würzet es mit Cardamomen und Muscatenblühe: dann zerklöpffet etliche Eyerdottern in einer Schüssel/ darinn die Suppen angerichtet wird/und rührets dann mit der südenden Körblein-Kraut-Brühe an/ thut ein Stücklein Butter darein/ und lasset es also auf der Kohlen nur ein klein wenig auffüden.*

89. Eine Körblein-Kraut-Suppe /
auf andere Art.

Laube und wasche das Körblein-Kraut auf das schönste/hack es hernach klein / und streue ein wenig Weißen-Mehl darauf/ das es mit unter gehackt werde; thus so dann in eine südende Fleischbrüh/ und würff Ingber / Pfeffer/ und Muscatenblühe darein/ lasse es mit einen guten Stück Butter süden/und richte es nach dem über

E ij ges

* In diese Suppe kommt kein Brod/sondern sie muß also von Ehern nur etwas dicklich seyn.