

## **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

gebähtes weißes / oder auch nur über dinn / geschnittenes Rockens  
Brod.\*

### 90. Eine Körbleinkraut: Suppe / für Krancke.

**D**urchflaube und wasche das Kraut / hacke und röste es hernach  
in frischer Butter ; laß aber wenig von dem gehackten unge-  
rösteten etwas übrig / thue das geröstete in eine südende Fleisch-  
brühe ; würze dasselbe mit guter Gewürz / und laß es süden : che man  
es aber anrichtet / thue ein Stücklein Butter darein / damit es zugleich  
aufsüde : indessen klopfte ein oder zwey Eyerdottern / nach dem du viel  
Suppen verlangest / und schneide von einem Gengel oder Eyer ring  
runde Pläslein / behe sie schön gelb / und legs in eine Schüssel ; wann  
du nun anrichten wilt / so rühre zuvor die Eyerdottern mit der Sup-  
pen an / und güß solche über das gebehete Brod in die Schüssel : alsdann  
nimm das übrig gehackte ungeröstete Kraut / röste es auch gar in But-  
ter / und brenn es so fein warm über die Suppen / nimm aber in acht /  
daß es nicht zu schmalzig werde.\*\*

### 91. Eine Suppe von Seller.

**L**aube das grüne Kraut von dem Seller sauber ab / wasche und  
hacke es klein ; laß eine Fleischbrüh südend werden / thue Citro-  
nen-Marc / samt ein wenig / im Schmalz eingebrenntes  
Mehl

\* Das Mehl kan / wann es nicht beliebt / gar wol davon bleiben / und an  
dessen Statt / damit die Suppen gleich wol ein wenig dicklicht werde / ein  
Schnitten weiß gebehetes Brod in der Brüh / ehe das Kraut darein kompt /  
gesotter und durchgezungen werden : wann man dann das Kraut darzu  
gethan / kan man es / wie oben gemeldet machen / und zu einer halben Maas  
Fleischbrüh einen Kochlöffel voll gehacktes Körblein Kraut nehmen.

\*\* Man kan / so man will / das Kraut nur klein gehack / und ungeröstet  
dazu nehmen. Ingleichen kan man auch / auf eben diese Art / eine Sup-  
pe von Schnittlingen oder jungen Aeschlauch machen.