

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

richte die Suppe über weißes aufgeschnittenes / oder auch gebehetes Brod/ und verliche Eyer darauf.

95. Eine Sauerampfer - Suppe / auf andere Art.

Denn der Sauerampfer klein gehackt / kan man solchen also bald mit einer warmen Fleischbrüh / gute Gewürz darein thun/ und auffäden zu setzen lassen: indessen zerklöpffe ein paar Eyerdottern / und rühre sie mit der südenden Brüh an / würff ein Stücklein Butter dazu / und laß einen Wall mit aufthun/ richtet es dann über weißgebehetes Brod.

96. Noch eine Ampfer - Suppe / auf Niederländische Art.

Denn Ampfer soll man/ wie allbereit in denen beeden kurz vorhergehenden Suppen gemeldet worden/ stossen und durchzwingen/ in ein Häfelein thun/ mit Ingber und Muscatblüh würben / und ein wenig salzen: alsdann mit einem Stücklein Butter auffäden lassen/ in eine Schüssel richten/ auf Kohlen setzen/ und frische Eyer darein verlieren. Es muß aber deß Ampfers viel seyn / daß sie dick wird wie ein Drey oder Mus.

97. Eine Petersilien- oder Peterlein- Suppe / auf Niederländisch.

Das Peterlein- oder Petersilien- Kraut soll man sauber klauben/ klein hacken/ in einer Fleischbrüh süden lassen/ und viel von einem südenden Fleisch abgeschöpfftes Fett/ oder auch nur Butter daran thun: alsdann Semmeln überzweg dinn zerschnitten; wie bey der Semmel- und Reckelein- Suppe beschrieben zu finden / in eine