

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

Ingber/Pfeffer/ und geriebene Muscat-Nuß und Saffran darein/
läß es nochmal aufsüden / und richte es dann über auf geschmittenes
Röcken-Brod.

106. Eine Zwiebel - Suppe.

Schneide Röcken-Brod in eine Schüssel/ streue Ingber und
Pfeffer darauf ; gütze als dann eine südende Fleischbrüh darü-
ber / setze selbige hernach auf eine Glut oder Kohlfeuer/ läß
ein wenig darauf stehen/schneide alsdann Zwiebeln länglicht / röste
sie schön gelb im Schmalkz / brenne sie auf die Suppen ; und trags
dann zu Tisch.

107. Eine Knoblauch - Suppe.

Schälet den Knoblauch / lasset ihn zugedeckt ein Essig liggen/
stossset Mandeln klein/nehmet den Knoblauch aus dem Essig/
stossset ihn darunter/gütze Fleischbrüh daran/ gilbet/zuckert/
und würget es mit Pfeffer ; säuert es mit ein wenig Wein/lassets sü-
den/ und richset es über geröstete Schnitten von einem Weck oder
Simmel an.

108. Eine saure Kraut - Suppe.

Schmet ein gekocht und übrig gebliebenes saures Kraut/ thut
es in ein Häflein/gütze halb Wasser und halb Fleischbrüh/
daran/lasset es aufsüden/ und werffet zu lezt ein wenig Bach-
schmalkz hinein/pfeffert / und richset es über rocken Brod an.

109. Eine Suppe/ von Kief oder frischen Erbßen.

Körde ein gut Theil Kief oder frische Erbßen aus ihren Hülsen/
läß in einer Fleischbrüh süden/biß sie welch werden/ brenne einen
Vöffel.