

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

127. Eine Semmel-oder Reckelein-
Suppe.

Schneide Semmeln nach der Länge entzwen/und thue noch
mal Schnitten über zwerch darein/ doch also/das die halbe
Semmeln bey einander bleiben und nicht zerfallen / röste es
hernach im Schmalz / und lege es in eine Schüssel ; wilt du sie
aber nicht rösten / so brenne nur ein heißes Schmalz über die tro-
ckene Semmeln in der Schüssel / guß die südende Fleischbrüh dar-
über / streue Ingber und Weinbeerlein oder Corinthen darauf / decks
zu / setze es alsdann auf eine Glut oder Kohlfener / lasse es auf/süden/
und trags zu Tisch.

128. Eine Bretzen-Suppe.

Imm Bretzen / schneide oder brocke sie zu Stücken / laß ein
Schmalz heiß werden / und röste sie dasinnen ; thue sie dann
in eine Schüssel / mache eine Fleischbrüh oder halb Wasser
und halb Brüh südend/ versuchs ob es im Salz recht ist ; guß dann
über die geröstete Bretzen/ decks mit einer Schüssel zu / und laß auf
der Kohlen noch einen Sud aufstun / streue ein wenig Pfeffer und
Ingber darauf/ und trags zu Tisch: oder man kan auch den Pfeffer
und Ingber in der Brüh mit süden lassen.

129. Eine Bretzen - Suppe/
auf andere Art.

Je Bretzen werden geröstet / wie oben gemeldet ; hernach an
statt der Fleischbrüh die schon beschriebene Erbsen- Suppe
daraüber gerichtet / und last man sie alsdann auf eine Glut ü-
ber der Kohlspanne noch einmal auf/süden.

B

130. Eine