

## **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

#### 4. Noch eine andere Französische Suppe oder Potage.

**N**imm eine Kalbs-Brust / wie solche im fünfften Theil dieses Koch-Buchs gelehret worden / überbratet sie ein wenig am Spieß / leget sie dann in einen Topf oder Hafen u. zwey Capaunen oder schöne grosse Hünner dazu / nach dem es die Zeit leidet / lassets mit guten Gewürz / als Ingber / Pfeffer / Muscaten Blumen / und ein wenig Gewürz-Negelein solgends gar süden / werffet lezlich ein gut Stück Butter / Limonien und Champignons oder Garten-Schwämme / und so es beliebt / auch ein wenig Chalotten darein / lasset es einen und den andern Wall thun / beleet die Schüssel mit gebeheten Brod / und die Lamms-Brust samt den Hünnern oder Capaunen darauf / richtet die Brüh darüber an / und beleet diese Potage mit kleinen Knöcklein und Bratwürstlein / lasset etliche hartgesottene Eyer klein hacken / um diese Suppe und den Rand der Schüssel damit zu überstreuen.

#### 5. Eine Suppe von Hünner-Beinen.

**N**imm das Fleisch von einer gesottenen Hennen klein / stoffe hernach die Gebeine und das gehackte Fleisch zusammen in einem Mörsel / nimm dann einen Schnittten gebähetes weisses Brods / und thue ihn samt dem Gestoffenen in ein Löfflein oder Häfelein / gieß hernach Hennen-Brüh daran / und lasse es eine Weile süden / alsdann treibs durch ein Sieblein / thue Muscaten-Blühe / Cardamomen und Butter daran / lasse es nochmal aussüden / und richts über weiß gebähetes Brod. \*

Al iii

6. Eine

\* Dabey zu merken / daß ungefähr zu einem halbgestoffenen Hünlein insgemein eine halbe Maas Fleischbrüh genommen werde.