

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

6. Eine andere Suppe von gestossenen Hünern Beinen mit Habermehl.

Nehmet die Bein samt ein wenig Fleisch von einer gesottenen Hennen/wie auch eine kleine Hand voll abgezogener Maas del/stosset alles miteinander in einem Mörsel klein/röstet hernach einen Kochlöffel voll Habermehl im Schmals / thut solches auch zu den Gestossenen/güßet Hennen-Brüh daran/und laßt es einen guten Sud thun/ treibts nach diesem durch einen Seiber/machets mit einer andern Hennen-Brüh dinn zur Suppen/ würßt es mit Cardamomen und Muscaten-Blüh / und laßt es noch einmal auffüden / so ihr es aber anrichten wollet / könnet ihr Butter darein thun/ und alsdann über gebehet oder ander weisses Brod anrichten.

7. Eine Suppe von Hünern-Leberlein.

Nehmet drey oder mehr Hünern-Leberlein / nachdem ihr viel Suppen verlanget/ laßt dieselben nur einen Sud in einer Fleischbrüh thun/ denn sie müssen ganz weich bleiben/ zerühret sie dann durch einen Seiber oder Durchschlag und zwingets ohngefähr mit einer halben Maas Fleischbrüh durch/laßtts wieder auffüden/ und würßt es mit Muscaten-Blüh und Cardomomen / laßt auch kurz zuvor/ ehe man es anrichtet / ein Stück Butter nur einen einigen Sud mit auf thun / und richtets dann über weiß gebehetes Brod.

8. Eine Bries-Suppe.

Wann man eine Bries-Suppe zu machen gedencket / muß man die Bries nur ein klein wenig abschöpfen/dann die lange oder Hals-Bries zu Pläslein/ und die andere würfflich schneiden : in dem machet einen Teig an von Eyern/ Mehl/und ein wenig Milch / dann ziehet diese Bries durch den Teig/ und bachelts schön gelb heraus / oder man kans auch nur im Mehl schwingen/ und backen : alsdann thut die würfflich-geschnittene Bries in die Schüssel/