

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

Schüssel/ und richteet eine gute Fleisch-Brüh/ mit Butter und Gewürs zusammen gemacht/ darüber an/ zieret dann mit den gebaschenen Pläglein den Rand der Schüssel gebührend aus.

9. Eine gefüllte Suppe.

Mehlkalberne abgeschlipffte Briesen/ hacket sie klein/ röstet dann ein wenig geriebenes Eyer-Brod in Butter/ und rühret es unter die gehackte Briesen/ würzet es mit Pfeffer/ Muscat-Blüh und Cardamomen/ schlaget Eyer daran/ zu zwey paar Briesen/ nehmet zwey Dötterlein und ein ganzes Ey/ und rühret das Gehäck mit an/ gieffet ein wenig Fleischbrüh dazu/ doch nicht zu viel/ daß es nicht zu dinn wird/ thut ferner auf diejenige Schüssel/ darinnen es zu Tisch getragen wird/ und laßt es auf einer Glut oder Kohlfener einen Sud aufschun/ daß es gleichsam nur ein wenig stockt/ indessen behet Schnitten von einem Weck oder Semmel/ und röstet solche schön trocken im Schmalz/ leget dann diese Schnitten auf das Gehäck in die Schüssel/ und laßet eine Fleisch- oder Hennen-Brüh süßend werden/ würzet solche mit Cardamomen und Muscaten-Blüh/ thut auf die legt auch ein gut Stückerlein Butter hinzu/ und güßet solche über diese gefüllte Suppe. *

10. Eine

*Wanns beliebt/ kan man auch zuvor mit der siedenden Brüh ein oder zwey Eyer-Dottern verklopfen/ anrühren und über die Suppe richten/ oder man kan auch an statt der Fleischbrüh ein Gestoffenes von Hennen-Weinen dazu machen/ wie dergleichen Suppen bald hernach beschrieben werden/ man mag auch solche gefüllte Suppen von ausgeschälten Krebsen machen/ dieselbe klein hacken/ und die Füll allerdings anmachen/ wie albereit oben von den Briesen gemeldet worden/ Oder man kan Krebs und Briesen zur Füll unter einander nehmen/ so dann von der gestoffenen Krebschale eine Suppe darüber richten/ wie selbige besser unten beschrieben zu finden.