

## **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

he die schwarze Haut herab / und schneide das hintere Theil davon / wasche sie mit heissen Wasser wol ab ; und wann man will / kan mans auch zuvor mit Sals reiben / allein sie bleiben kräftiger wann man nur mit warmen Wasser das Schlipfferige davon wol abwäschet: hierauf lasse sie in einer Fleischbrühe wieder süden / daß sie weich werden / und hacks dann klein / biß auf etliche / so man gang läset : die Gehackte thu in ein Häfelein / güsse Fleischbrühe daran / würze sie mit gutem Gewürz als Muscatblühe / Pfeffer und Cardamomen / laß aufsüden / darnach thue Butter daran / und wann sie noch einmal aufgestrudelt / richte sie über weiß gebehetes Brod. Darnach nim die ganzen Schnecken / welche du noch übrig behalten / so nicht mitgehacket worden sind / und lege sie auf einen Schnitten gebehetes Brods in die Mitte der Suppe.

## 22. Eine Suppe von Eyerdottern.

**S**etz eine Fleischbrüh in einem Topf oder Hasen zum Feuer / lasse sie süden / würzet es mit Cardamomen und Muscatblüh / Schneidet indessen von einem Eyer Brod / es sey gleich von Eyerringlein / Gremeln oder Wecklein // kleine Plätzlein / röstet solche schön trocken in Schmalz / legt's in eine Schüssel / und feuchtet's nur ein wenig mit der südenden Fleischbrüh an / zerklöpffe in zwischen ein oder zwey Eyerdottern in einem Häfelein / werfft ein Stücklein Butter hinein / und rühret's mit der übrig südenden Brüh an / richtet's dann über das angefeuchete Brod ; und so ihr wollet / könntet ihr's mit einem Citronen Essig / oder auch ein wenig darein gedrucktem Citronen Saft / nach eigenen Gefallen / säuerlicht machen.

## 21. Eine andere Eyerdottern Suppe.

**N**ach eine gute halbe Maas Fleischbrüh südend / zerklöpffe indessen zwey Eyerdottern / und thue Muscaten Blüh / ein wenig Cardamomen / Saffran / und ein Stück Butter darein / rührs mit der südenden Brüh an / richts über weiß gewürffete Brod :