

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

Brod: wann man sie aber sauer verlangt/ so rühret erslich die Eyerdottern mit ein wenig Eßig/ oder auch mit ein wenig Wein/ an/ und güßet alsdann die südende Brüh darüber.*

24. Eine Gader-Suppe von Ehern.

Zerklopffe zwey Eyer/das Wasser zusamt denen Dottern/ güß eine halbe Maas Fleischbrüh / oder halb Wasser und halb Fleischbrüh daran / wiewol mans auch von lautern Wasser machen kan/ jedoch daß selbiges zuvor gesalzen werde / darnach thue ein wenig frisches Schmalz in eine Pfannen / laß es heiß werden/ brenn einen Löffel voll Mehl darein; laß aber zuvor noch ein wenig erkalten/und güß das Wasser oder die Brüh samt denen Ehern allgemach daran/ lasse es mit steten Rühren aufsüden; thue Cardamomen/ Muscatblühe/ Ingber/ Saffran und ein Stück Butter dazu: indes sen röste ein aufgeschnittenes weisses Brod schön trocken in Schmalz/ und richte die Suppen darüber: oder so du wilt/ auch nur über trocken aufgeschnittenes weissen Brod.**

25. Noch eine Gader-Suppe von Ehern / auf andere Art.

Laß eine halbe Maas Wasser/oder halb Fleischbrüh und Wasser südend werden/ und wann es nöthig/ so salze es ein wenig; würze es mit Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ und geriebener Muscat-Nuß: zerklöpffe zwey Eyer mit einem Stück Butter / rühre sie in die südende Brühe/ laß es noch einen Sud aufthun/ und richte es dann über ein aufgeschnittenes weisses Brod.

B iij

26. Eine

* Man darff solche mit den Dottern nicht mehr süden lassen/sondern nur gleich über das Brod anrichten.

** Man kan zwar / welches zu merken/diese Suppe auch nur allein von Eyerdottern machen/ doch muß man alsdann derselben eines mehr nehmen/ als hier von uns gemeldet worden.