

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

26. Eine andere Eyer-oder Löfflein-Suppe.

Ehmel eine halbe Maas Wasser / oder etwas mehr / nachdem
man viel haben will / (u. so es beliebt / mischet ein wenig Fleisch-
brüh darunter) salzet es / und last sie südend werden; zerklöppft
zwei Eyer wohl / und thut ein wenig Saffran daran / indessen last un-
gefähr eines Hüner-Eyes groß / frisches Schmalz in einer Pfannen
heiß werden; hernach thut es vom Feuer / und lassets ein wenig erküh-
len : gütze das heisse Wasser oder Brühe mit den geklöppften
Eyer darein / (man muß sich aber in acht nehmen / daß es nicht sprit-
ze) setzt dann die Pfannen noch einmal über das Feuer / lassets allge-
mach süden so lang als weiche Eyer : rührts nicht / sondern treibt es
nur mit einem Kochlöffel zusammen / daß es auf ein Häufflein kommt;
gütze dann die Brühe über ein würstlich aufgeschnitten oder gebecktes
weisses Brod: die Eyer aber hebt mit einem Löffel / nur ein wenig auf
einmal / heraus / und legt davon so Häufflein herumlauf die Sup-
pen / streuet dann Muscaten-Blüh darauf / so ist sie recht.

27. Eine Suppe von gebachtenen Eyer.

Schlage ein Ey aus / salze selbiges / streue ein wenig Mehl dar-
auf / dann bache es in Schmalz / doch also / daß der Dotter weich
bleibe / und haks hernach gar klein / indessen laß ein wenig
Fleischbrüh ungefähr den vierdten Theil von einer Maas zu einem
Ey gerechnet / südend werden / thue das gehackte Ey darein / und laß
ein wenig auflüden: hernach zwinge solches durch einen Seiher oder
Durchschlag / würze es mit Cardamomen und Muscaten-Blüh / laß
es alsdann noch einmal auflüden / und wann mans anrichten soll / so
thue zuvor ein Stücklein Butter daran / und richte es über weiß auf-
geschnittenes Brod.

* Wann man sich dieser Suppe etwa zur Fasten-Zeit bedienen will / kan
man an statt der Fleischbrüh nur ein blosses Wasser gebrauchen / welches auch
bey andern dergleichen Suppen gar süsslich kan beobachtet werden.

28. Eine