

## **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

## 28. Eine Suppe von verlohrenen Ehern.

**B**renne ein heißes Schmalz über aufgeschnittenes Roccens Brod/in einer Schüssel/oder röste das Brod in Schmalz/güß eine südende Fleischbrühe / oder so du wilt / halb Wasser und halb Fleischbrüh/daran/decks darnach zu/ setze es auf eine Glut oder Kohlen/ und laß es süden/ mache inzwischen eine Wasser in einem Pfännlein südend/salze selbiges ein wenig/ und schlag ein Ey aus in ein Schüssellein / daß der Dotter fein hüpsch ganz bleibe / schütte es dann in das Pfännlein/ins südende Wasser/ und klopp immer zu mit einem Löffel an das Pfännlein/ damit sich das Ey nicht anlege / laß es auch so lang süden / biß du siehest / daß sich der Dotter / welcher weich bleiben muß / mit dem Weißen überziehe/ alsdann hebe dasselbige mit einen flachen löcherichten Löffel/damit das Wasser davon lauffen könne / auf die Suppen heraus ; und also mache es mit allen Ehern/so viel du derselben haben wilt/ die Suppen aber hebe indessen von der Kohlen/ daß die beschriebener Massen darauf gelegte Eyer nicht hart werden/ lasse sie aber noch ferner zugedeckt / damit sie dabey warm bleibe ; wann nun solches geschehen/ so streue Muscablüh darauf / und trage sie gleich zu Tisch : wilt du aber eine gestürkte Suppe haben / so decke nur eine Schüssel oben darüber / und stürze sie um/daß die Eyer unter sich auf den Boden kommen/dann kan man wieder so viel Eyer/ als man will/darauf verlohren.

29. Eine andere dergleichen Suppe/mit Ehern  
in Butter verlohren.

**N**ehmet einer kleinen Welschen Nuß groß Butter zu einem Ey/ Nehmet selbige in ein Pfännlein / salzets ein wenig / und lassets zerschleigen/ dann schlaget das Ey darein / haltets über das Feuer / biß sich das Weiße ein wenig anlegt / alsdann haltet das Pfännlein etwas schlems daß ihr es mit einen silbernen Löffel über  
wenz