

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

33. Eine Suppe vor Kindbetterinnen.

Schlaget ein Ey aus / streuet ein wenig Mehl darauf / und
Schüttets schön schnell heraus; dann schneidet oder hackets ein
 wenig / und schüttets in eine südende Fleischbrüh / oder auch nur
 in ein südend Wasser; zerrühret die Eyer / und lassets süden / thut ein
 wenig Muscatblüh darein / seihets durch einen Seiber / und richtets
 über rocken oder weisses Brod nach Belieben an.

34. Eine Choccolaten Suppe.

Setze eine Milch in einem Topff oder Hasen zum Feuer / thue
Sie / so bald sie zu süden anfängt / hinweg / nimm dann zu ei-
 ner halben Maas oder Seidlein Milch zween Eyerdottern /
 klopffe sie wohl / rühres darunter / und thue zween oder drey Löffel voll
 der zerriebenen Choccolata nach gefallen / nachdem du sie dick oder
 dinn haben wilt / dazu / richts dann über gebehets und in Stücke zer-
 brochenes Brod.

35. Eine süsse Kam- oder Kern-Suppe.

SU einer halben Maas Kern nehmt ein gankes Ey / verklopffet
 solches wohl / dann rühret es mit dem Kern oder süssen Kam an;
Sthut ein wenig Zucker und Rosen Wasser dazu / güssets also
 dann mit einander in eine Pfanne / und rührets immer fleissig um /
 biß man sibet daß es anfangen will zu süden : alsdann richtets gleich
 über klein gebröckeltes Eyer / oder nur über gebehf. zerbrochenes
 Brod an.*

36. Nocheine süsse Kam- oder Kern Suppe.

Sertreibe zwey Eyerdottern / güss eine Maas Kern oder süsse
Sdick / abgenommene Milch daran / laß mit stetigem rühren
 auf

* Doch ist zu erinthern / daß mans ja nicht ganz ansieden lasse / damit die
 Eyer nicht zusammen lauffen.