

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

auffüden: alsdann salze es ein wenig/ zuckers/ und richte es über weißes würfflicht- geschnittenes oder gebehetes Brod an.

37. Eine andere süsse Kam- oder Kern- Suppe mit Mandeln.

Nimm ein viertel Pfund abgezogener Mandeln / schneide dieselbe länglicht/ so dinn als es seyn kan: alsdann klaube eine gute Hand voll Weinbeer schön aus / wasche und trockne sie sauber auf einen Tuch ab/ hernach laß eine Maas von dem besten süßen Kam/ oder der abgenommenen dicksten Milch südend werden/ und wann sie südet / thue die Mandeln und Weinbeer hinein/ laß einen Sud mit aufthun/ daß die Weinbeer ein wenig aufgeschwellen/ zuckers dann nach belieben/ und richts über weiß-gebehetes Brod.*

38. Eine kräftige Weismilch- Suppe für Schwindsüchtige.

Nehmet gute gerechte Weismilch/ stoffet Pistazien- Nüßlein mit Reinen Weinbeerlein Wasser ab/ zwingets hernach durch ein reines Luchlein/ güßet selbige unter die Weismilch/ macht sie südend/ und rühret ohne Aufhören/ so lang solche südet / zerreibet auch/ von ein oder zweyen lind- gekochten Eiern/ die Dottern/ rühret selbige mit der südenden Suppen an/ zuckerts/ und richtets über schön gelb gebehetes Semmel- Brod.

39. Eine andere dergleichen Weismilch- Suppe.

Nimm die Weismilch/ so bald sie gemolcken ist/ thue Zucker darzuein/ laß heiß werden/ aber nicht süden/ und richts über weißes und würfflicht- geschnittenes Brod.

E ij

40. Eine

* So es beliebt/ kan man/ ehe es angerichtet wird / ein wenig Rosen- Wasser hinein güssen.