

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

gekochten ist / kanst du selbige über weiß / oder rocken / aufgeschrittenes Brod anrichten.

44. Eine Buttermilch-Suppe.

Nehmet eine ganz frische Buttermilch / lassets mit stetigem Rühren schnell aufkochen ; werffet ein Stück Butter darein ; und richtets dann über rocken / oder weißes aufgeschrittenes Brod an.

45. Eine andere Buttermilch Suppe / auf bessere Art.

Nehmet halb gute frische Buttermilch / und halb süßen Kam ; Zuvor aber zerreibet etliche Eyerdottern in einer Pfannen ; nemlich / zu einer Maas Milch fünff oder sechs derselben ; wann solche zerrühret / güßt den Kam und die Buttermilch daran / lassets mit stetigem rühren aufkochen : Zuvor aber schneidet ein weißes Brod zimlich grob auf / oder brocket und zerbrecht solches nach gefallen. Was dann die Suppe angefangen recht zu kochen / so thut das Brod dazu in die Pfannen ; lassets also mit einander nur einen Sud aufthun / und richtets dann in eine Schüssel.

46. Eine Käse-Suppe.

Reibe oder schneide einen halben Bierding oder ein Achtel Pfund guten Käse / güß eine halbe Maas Fleischbrühe daran / und ein wenig Wasser / damit es nicht zugesalzen werde ; laß solches / so lang als harte Eyer kochen treib es dann durch einen Durchschlag oder Seiber / daß das Käsigte davon bleibe / thue alsdann ein gut Theil Milchram / wie auch ein wenig Muscaten-Blühe / Ingber und Safran darein / und laß es noch einmal aufkochen : ehe du es aber anrichten wilt / so leg ein Stück Butter dazu / und richtets dann über weiß gebacktes Brod / oder über kleine gebachne Kuchlein : wie selbige nach