

## **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

nachgehends/ unter dem Titel der gebachnen Röchlein/ beschriben zu finden. Wanns beliebt/ kan man auch Eyer darauf verliern/ wie davon ebenfalls bey der verlohrenen Eyer-Suppe schon zuvor Bericht ertheilet worden. Wann aber eine solche Suppe für einen Krancken dienen solte/ müste der Nam davon gelassen/ an dessen Statt aber Eyerdottern genommen werden; jedoch also/ daß selbige nur mit der südenden Brüh/ mit obgemeldter Butter und Gewürz angerührt und angerichtet werden.

#### 47. Eine welsche Suppe von Käse.

**B**ähe weißes Brod/ lege in eine Schüssel/ göße eine gute südende Hennen-oder Fleischbrüh darüber/ und streue dann geriebenen Parmason-Käse darauf/ oder so du wilt/ lege das gebehete Brod in eine Dorten-Pfannen oder Pasteten-Tiegel, göße die Brüh daran/ streue den Käse darauf/ und laß es in einer Röhre oder Backöfelein eingegeln/ und trags dann zu Tisch.

#### 48. Eine Reinfal-Suppe.

**S**erklopffe zwey Eyerdottern in einem Pfännlein/ göße nicht gar eine halbe Maas Reinfal daran/ würze es mit ein wenig Cardamomen und Muscaten-Blüh/ zuckers und rühre es wohl mit einander ab: alsdann laß es auf einem gelinden Feuer/ mit stetem rühren/ gemacht auffüden: indessen röste weißes würfflich geschnittenes Brod in Schmalz/ oder nimm weiß gebehete Schnitten/ und richte die südende Suppe darüber.

#### 49. Eine andere kräftige Reinfal-Suppe.

**N**imm halb Reinfal/ und halb ungesalzne Capaunen-oder Hühner-Brüh/ zuckers/ laß es auffüden; klopffe einen Eyerdotter