

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

ter/ rühre ihn mit der südenden Suppe an/ und güße sie über weißes würfflicht geschnittenes Brod. *

50. Eine Keinfal- Suppe/ mit der Mandel- Milch.

S Erflöpfe zwey Eyerdottern/ thue imlich viel Zucker dazu/ güß halb Keinfal und halb Mandel- Milch daran; lasse es süden/ und rühre immerfort/ damit die Eyer nicht zusammen lauffen; richte sie hernach über weißes würfflicht geschnittenes Brod an. Die Mandel- Milch aber kan man folgender Gestalt dazu machen: weiche die Mandeln in frisches oder laulichtes Wasser/ biß sich die Schelfen hernach ziehen lassen; darnach stoffet dieselbe in einem Mörsel oder Reib- Scherben/ mit frischem Wasser/ wohl klein ab/ daß sie Milch geben/ und zwingets hernach durch so ist sie bereitet.

51. Noch eine Keinfal- Suppe.

M An nehme eine ganze oder halbe Maas Keinfal/ lasse solchen süden. lege gebackte Semmelschnitten in die Schüssel/ und bestreue sie mit Zimmet samt etwas wenig gestossner Mandeln: wann der Keinfal aufgefotten/ richtet man solchen darüber: alsdann kan mans mit gebacknen Mandeln und gefüllt gedünsteten Zibeben neben herum um den Schüssel- Rand belegen/ und auszieren.

52. Eine gute Malvaster- Suppe.

M Im Malvaster/ nachdem man viel Suppen machen will; laß einen guten Lebkuchen darinnen süden/ treibe ihn glatt durch/ würze es mit Muscaten- Blüß/ Cardamomen/ Zimmet und Zucker/ oder Trisanet: hernach hacke Mandeln ganz gröblich; wie auch allerley eingemachte Waar; dünste Zibeben / Datteln und Feigen/ in welche süßen oder andern Wein mit Zucker/ so lang/ biß sie

* Wobey zu merken/ daß man jedesmal zu einem Eyerdottern/ ungefehr ein Achtel- Maas der Suppen nehmen müsse.