

## **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

56. Eine Wein-Suppe / für Schwindfüchtige.

**N**Imde ein neu-gelegtes Ey im Wein hart / darnach nimm den  
 Dottern davon heraus / zertreib denselben / und zwiere ihn  
 mit etwas wenig Wein an / thue Saltz dazu / und so viel  
 Saffran als zum gälben nöthig ist / zuckers wohl / laß sieden ; rühre es  
 aber immerzu um / und richte es hernach über weißes und würfflicht-  
 geschchnittenes Brod.

57. Eine weiße Bier-Suppe / mit Kern  
 oder süßen Kam.

**N**Imde eine Maas Kern oder dick-abgenommene Milch / und  
 dann den vierdten Theil / von einer Maas weiß Bier. Zer-  
 rühret zwey Eyerdottern in einer Pfannen / und güßet den  
 Kern zusamt dem Bier allgemach daran / thut ein Stücklein Butter  
 dazu / lassets mit stetigem rühren auffüden / und richtets über würff-  
 licht-geschchnittenes Kocken / oder weißes Weizen-Brod an.

58. Eine andere weiße Bier-Suppe.

**N**Imde eine halbe Maas weiß Bier / rühret nicht gar halb so  
 viel sauern Milchram darein / zuckerts nach Belieben ; und  
 wanns gefällig / könnet ihrs ein klein wenig salzen / wiewol  
 es auch verbleiben kan ; lassets auffüden / und richtets über würfflicht-  
 geschchnittenes Kocken Brod.

59. Eine andere weiße Bier-Suppe / für die /  
 so mit der Husten sehr behaftet sind / dienlich.

**N**Imde weißes Bier südend werden / zuckers nach Belieben ; zer-  
 lopffe Eyerdottern mit einem Stück Butter / rühre es mit  
 dem südenden Bier an / und richts über würfflicht-geschnit-  
 tenes weißes / oder auch nur von Korn oder Kocken gebachenes