

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

Haus-Brod: Soll sie aber noch besser für die Husten dienen / so nehme man / an statt des Koch-Zuckers / weissen Zucker-Candi / und trincke die Suppe lauter / ohne Brod / so heiß man immer kan.

60. Noch eine andere Bier-Suppe.

MAnnehme ein halb Seidlein / oder den vierdten Theil einer Maas / von braun oder weissen Bier / ist gleich viel / und ein Seidlein / oder den halben Theil der Maas / von süßem Kam; thue beedes zusammen in eine Pfannen / und rühre es wohl unter einander / lasse es also mit stetigem Rühren recht auffüden / und richte es über würfflicht / geschnitten und zuvor geröstetes Brod an. Diese Suppe kan man alsdann nach Belieben und Gefallen zuckern.

61. Eine Weitzen-Bier-Suppe.

Mimm zu einer Maas Weizen-Bier 3. oder 4. Eyer / zerzlopffe sie wol / gieß ein Achtel oder Viertel Maas Wein in die Eyer / und klopffe selbige noch ein wenig unter einander / schütte sie mit samt der Maas Weizen-Bier in eine Pfannen / thue ein wenig Saffran / Muscaten-Blüh und Cardamomen darein / zuckers nach Belieben / und richte über weisses würfflicht / geschnittenes Brod an.

62. Eine rothe oder braune Bier-Suppe.

Mehmet eine gute halbe Maas braunes Bier / und rühret nicht gar halb so viel sauren Milchram darein / thut ein Koch-Löfflein voll / im Schmals zuvor eingebrenntes Mehl dazu ; lasset solches in stetem Sud auffüden / zuckerts ein klein wenig / und richte über gewürffelt Rocken-Brod. Oder man kan auch den Milchram und das Mehl davon lassen / an deren Statt aber zween Eyerdottern mit einem Stück Butter verklopffen / mit den südenden Bier