

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

auf das Brod Cardamomen/Muscatenblüh/ und nach Belieben etz was wenigß Zimmet: dann sehe man einen Wein in einem kleinem Topff oder Hafen zum Feuer / lasse ihn süden / und werffe Zucker / Cardamomen und Muscatenblüh darein: indessen nimme man die vormal eingezuckerte Citronen-Pläze / legt solche auf das geröstete Brod in die Schüssel zierlich herum; wann dann der Wein aufgesotten / werden zwey Eyerdottern zerklöpffet / und mit demselbigem also südend angerühret: alsdann ein wenig Butter darinnen zerlassen / mit Saffran gelb gemacht/ und über die Citronen und Brod in die Schüssel angerichtet. *

66. Eine Limonien- Suppe.

Noste einen guten Koch- Löffel voll Weizenmehl schön gelblichet Rthue es in eine südende Fleischbrüh/ und würff von Cardamomen und Muscatenblüh/ so viel als nöthig / darein / gütze etz was wenigß Weinessig hinzu/ hacke Limonien klein/ würff sie gleichz falls in die Brüh/ und laß es also mit einander süden; lege zulezt ein Stück Butter darein/ und richte es über würfflicht- geschnittenes Roken; Brod an. **

67. Eine Datteln- oder Zibeben- Suppe.

Macke die Datteln oder Zibeben klein/süde sie in Wein ab; treibs durch einen Seiher oder reines Sieblein/würff ein klein Stück Butter hinein/ laß auf süden; zuckers / würz es mit Zimmet/ Cardamomen und Muscaten-Blüh: richte es dann über gebehrt Brod/ und streue Zimmet oder Trisanet darauf.

68. Eine

* Wann es beliebt/ kan man die gelbe äussere Schelßen von den Citronen klein würfflicht zerschneiden/ und aufstreuen.

** Wanns gefällig ist/ kan man auch das Brod in Schmalz schön trocken rösten/ und so bald selbiges aus der Pfanne kommt/ die Suppe darüber anrichten.