

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

71. Eine Krafftige Mandel-Suppe/ vor Krancke.

Weiche die Mandeln in kaltes Wasser/ lasse sie stehen/ biß die Schelfen sich abziehen lassen; alsdann stosse dieselben/ samt weiß und grünen Krafft- oder Pienien- und Pistacien- Nüßlein/ wie auch Melonen- oder Pseben- Kernen/ mit ein wenig frischen Wasser wohl klein: zwingt mit Geis- Milch durch einen Durchschlag oder härines Sieblein; thue ein wenig Capaunen-Sulzen/ wie selbige nachfolgendes/ unter den beschriebenen Sulzen zu finden/ dazu; laß es geschwind in einem Pfännlein süden/ aber ja nicht lang/ klopffe und rühre weil es südet: wann du es nun anrichten wilt/ zuckers nach Belieben/ und nimm von einem lind- gestoffenen Ey/ den Dottern/ rühre denselben mit der Mandel-Suppen an/ thue aber die Mandel- Suppen zuvor ein wenig vom Feuer/ daß sie nicht im Sud angerichtet wer/ sonst laufft sie zusammen/ darnach güß sie über weiß gebehetes Brod/ und trags dann auf.

72. Eine Suppe von Krafft- oder Pistacien- Nüßlein/ für Krancke.

Erstosse die Pistacien- Nüßlein mit einem Tröpflein frisches Wassers gar klein/ mache in einem Pfännlein eine ungesalzne Capaunen-Brühe/ samt einem Löfflein voll dergleichen Sulzen südend: wann sie südet/ rühre die gestoffene Nüßlein darein/ lasse sie nur ein klein wenig aufwallen/ dann treibs durch ein härines Sieblein oder Durchschlag in eine Schüssel/ rühre klein- gestoffene präparirte Perlein darein/ wie auch ein wenig Muscatenblüh/ würff etwas von weissen dinn-geschnittenen Brod dazu/ und gibs zu essen. So aber der Krancke die Ruhr hätte/ könnten auch rothe klein-gestoffene Corallen/ darunter gemischt/ gar wol dienen.