

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

73. Eine Apffel-Suppe.

Schälet säuerlichte Apffel / und zerschneidet selbige / güß Wein und Wasser daran / jedoch des Wassers mehr als des Weins / lassets sie dann so lang süden biß sie weich werden ; zwingets durch einen Seiber oder Durchschlag / streuet Zimmet / Muscatenblüß und Safran darein / lassets noch einen Sud aufthun ; zerklöpffet dann zwey Eyer / rühret selbige mit der Suppen an / und richtet sie über weißes würfflicht-geschnitten- und in Schmalz geröstetes Brod.

74. Eine Nuss-Suppe.

Nimm die Kern aus sehr vielen Nüssen / hacke sie klein / und wann du sie in ein Löfflein oder Häfelein gethan / so schütte Milch daran / thue Zimmet / Zucker / und ein wenig Rosenwasser hinzu / zerbrocke Semmeln / oder so du wilt / nimm an deren statt gebehete Schnitten / streue Weinbeerlein oder Corinthen darauf / und richte dann die Suppe darüber.

75. Eine Weixel-Suppe.

Sude die Weixeln in Wein / biß sie wol weich werden . hernach treibs durch ein härines Sieb oder Durchschlag / güß ein wenig ausgepreßtes und mit Zucker gesottenen Weixel-Safft (wie man denselben zur Arhney gebraucher) darein / zuckers wol / und laß sie auffüden ; mache indessen kleine runde Kügeln von gewollenen Küchleins-Teig / nur so groß als eine Erbis : wie solche folgendes unter dem Titel der gebachenen Küchlein beschrieben werden : thue sie hernach in eine Schüssel / und richte die Weixel-Brüh darüber ; wiewol man sie auch über geröstet- und würfflicht-geschnittenes weißes- oder auch über gebehetes Brod nach gefallen anrichten kan.

76. Eine