

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

76. Eine andere Weixel-Suppe.

Nimm die von ihren Skielten gereinigte und abgezupfste Weixeln/ guß Wein daran/ zückere dieselbe wohl/ und lasse sie es was wenig im Wein süden/ guß aber nicht zu viel daran; dann sie geben selbst eine Brühe: darnach röste weisses würfflicht geschnittenes Brod in Schmals/ richte die Weixeln darüber/ und streue Trisanet darauf.*

77. Eine Weixel-Suppe noch auf eine andere Art.

Sülde die Weixeln im Wein/ zückere sie wohl/ und lasse esliche Stücklein Zimmel mit aussüden/ röste ein Löffelein Mehl schön gelblich/ und thue es an die Weixeln/ laß noch einmal aussüden/ dann richte sie über geröstete oder gebehete Semmel Schnitten an.

78. Eine Hüffen- oder Hagenbutten-Suppe.

Hue eine gute Hand voll ausgekörnte Hüffen oder Hagenbutten in eine Maas Wein/ zückere dieselbe wol/ und lasse sie eine gute Weile mit einander aussüden; hernach treibs durch einen Seiher/ behe drey oder vier Semmel-Schnitten/ richte diese Brühe darüber; stelle es/ in einer zugedeckten Schüssel/ auf eine Glut oder Kohlfeuer/ laß es noch einmal aussüden/ streue Zucker darauf/ und frage sie also zu Tisch.

79. Eine andere Hüffen-Suppe.

Nimm drey Hand voll Hüffen/ brühe sie mit südenden Wasser Kan: laß es hernach in einem halben Seidlein Wein/ und eben so viel * Wanns beliebt kan man das Brod/ an statt des röstens/ behen.