

## **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



### 83. Eine Cucummern - Gurcken - oder Kimmerling - Suppe.

**D**enn vier oder fünff Kimmerlinge / so man anderwärts Cucummern oder Gurcken nennet / schabe sie wie man die Melren oder gelbe Rüben schabet ; setze es dan in halb Wasser und halb Fleischbrüh zu / treibs durch / thue Butter darein und laß süden / zerklopffe zwey Eyer / und rühre ein wenig Parmasan - Käse darunter / fochs ein / wie eine Eyer - Gersten ; thue es unter die Gurcken oder Kimmerlinge / schneide weißes Brod auf / und richte die Suppe darüber.

### 84. Eine Kürbis - Suppe.

**D**iese Suppe wird ganz auf die Art der jetzt beschriebener Kimmerling - Suppe gemacht : man schneidet sie nemlich in Stücklein / setzet sie in einer Fleischbrüh zu / thut Eyer / Käse und Pfeffer daran / und richtet sie über weißes Brod : dann wird ein wenig Perterlein oder Petersilien in Del oder Butter geröstet / und darauf gestreuet.

### 85. Eine Mergeln - oder Maurachen - Suppe.

**D**enn gedörte oder frische Mergeln / so man an andern Orten Maurachen nennet / nach gefallen : brühe sie ein oder zwey Mal mit südenden Wasser an ; dann lasse den vierden Theil davon ganz / und zerhacke die übrigen alle wol klein / röste sie beederseits in Butter / und schütte sie hernach in eine südende Fleischbrüh ; würze es mit Pfeffer / Muscatenblüh und Cardamomen / laß zu letzt ein gut Stück Butter darinnen zerschleichen / und richte es über weiß - gebehetes Brod.\*

### 86. Eine Majoran - oder Haseran - Suppe.

**D**ie eine Fleischbrüh süden / reibe ein wenig durren Majoran klein / und thue den selben in die südende Brüh / würze sie mit Ingber und Muscatenblüh / und brenn ein klein wenig Mehl darein / darnach laß

\* Woben zu mercken / daß die Mergeln nicht eben geröstet werden müssen / sondern man könne sie auch nur so angebrühert und zerhackert auff süden lassen / nach eines jeden belieben.