

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

Stück Butter darinnen zergangen/an/und richte es dann über würfflicht oder auch klein-aufgeschchnittenes Brod.

120. Eine Reiss-Suppe.

Der Laube und brühe den Reiss mit südenden Wasser an/ als wie er sonst gekochet wird/ setze ihn in der Fleischbrüh zu / doch daß er nicht so dick werde / als man ihn sonst zu machen pfleget/ sondern nur also dinn / wie man ihn über die Hüner richtet ; würze ihn mit Pfeffer und Muscat-Nuß: wann er nun weich gesotten / so thue auf die legt ein gut Stück Butter hinein; und da er etwan zu dick wäre/ kanst du noch ein wenig Brühe / oder so er zu gesalzen / ein wenig Wasser dazu güssen: indessen lasse in einem Häfelein eine Fleischbrühe südend werden / zerklöpffe drey oder mehr Eyer/ und schlage sie fein langsam in die südende Brühe, so werden die Eyer auf einen Klumpen zusammen lauffen/ dann man darff nicht darinnen rühren; richte dann den Reiss in eine Schüssel / nimm mit einem Löffel die Eyer aus der Brüh heraus / und leggs auf den Reiss: man kan auch / wann man will/ von dieser Brüh noch ein wenig daran güssen; drucke dann Citronen-Safft darein / streue Muscatblüh und würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf / und trags alsdann zu Tisch.

121. Eine Gersten-Suppe.

Setze die Gersten in Fleischbrühe zu / und lasse sie süden biß weich wird/ dann seihe das lautere oben herab in ein Töpfflein oder Häfelein; würze dasselbe mit Cardamomen und Muscatenblühe / thue Butter dazu / und lasse es auffüden; ist es aber zu dick/ so hilf ihm noch ein wenig mit Fleischbrühe/ dann es muß gang lind seyn / und so mans säuerlich haben will / kan man Citronen darein drücken: alsdann über ein klein wenig dinn-geschnittenes weißes Brod anrichten/ und würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.