

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

wie zu einer Suppen/ schütte in einem Töpflein weiz oder braunes
Bier daran / nach Gefallen / würff ein wenig Bach- Schmalz
darein/ und laß es süden / biß es recht dick wird ; thue zu leß ein
Stück Butter dazu/ laß damit noch einmal außüden / zuckers und
frage es zu Tisch.*

I3. Ein Rosenwasser - Mus.

Rimm Eyerdotterlein / zerfloppfe dieselbe/ gässe Wein und Ros-
senwasser daran floppfs unter einander/ röste Semmel , Mehl
im Schmalz / schütte das angerührte daran; thue Zucker und
Saffran dazu / laß es mit stetigem Aufrühren süden.

I4. Ein Hüner - oder gestossenes Mus.

Hacke das Fleisch von einem gesoffenen Capaunen oder alten
Hün/ behe einen Semmelschnitten / und feuchte denselben
mit einer Capaunen oder Hüner Brüh an / daß er weich
wird/ stossen alsdann den Semmelschnitten mit dem gehackten Capau-
nen oder Hüner Fleisch ab; freib es mit obbesazter Brüh durch / und
machs wohl dinn / zerfloppfe zwey Eyerdottern / röhre es mit den
durchgewungenen an / lasse es mit stetigen röhren süden ; würke es
mit Cardamomen und Muscaten Brüh/ thue ein Stück Butter dar-
ein/ und richte es also an.

I5. Ein Krebs - Mus.

Kann die Krebse im Wasser mit Salz und Pfeffer abgesoffen
worden/ so nimm das Bittere aus der Nase heraus/ und stossen
das andere mit einander klein; treibs mit einer Hüner- Brühe
durch

* Wann dieser Brey im einkochen erwän zu dick werden solte / kan man
noch etwas Bier daran güssen, doch muß man denselben immerzu umröhren/
damit er nicht brockig werde.