

## **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

laß es aufkochen, Salz was nöthig ist, diese Quantität Suppe ist für 8 oder 9 Personen.

Im Falle man keine Schampion hat, kann man auch andere Schwämme, nämlich Pilsen oder Täubling genannt, brauchen, man gibt sie über gebähtes Brod.

### Eine ganz weißgestoßene Suppe.

Siede Eyer hart und puße ein Hendel (man rechnet auf eine Person, einen hart gesottenen Eyerdotter und ein Hendelbiegel wenn man es gut machen will), stoße beydes im Mörser, und gibs dann in ein Hasen, gieße Rindsuppe daran, und lasse es gut kochen, wenn du anrichtest, so richte es über gebähte Schnitten, so ist sie fertig.

### Gestoßene Suppe.

Backe ein Hendl aus dem Schmalz, auch Zwiebel und geschnittene Semmeln, wenn es gebacken ist, dann gib es in einen Mörser mit zwey Eyerdottern, stoße es fein, dann gib es in ein Haserl, richte es über was du willst an, so ist sie fertig.

### Eine grüne Suppe.

Nimm eine gute Handvoll geklaubten und reingewaschenen Spinat, stoße denselben fein zusammen, drücke den Saft durch ein Tuch, gib ihn in ein messingenes Pfandl, stelle es auf einen heißen Aschen, daß er aber nicht siedend wird, sonst wird er schwarz, seihe dann Topfen durch ein Sieb, gib ihn in einen Mörser, eine Handvoll geschwellte und abgezogene sehr fein gestoßene Mandeln, gedünstetes Kalbfleisch und ein Paar Schnitteln gepfarste Semmel, gib den Spinatopfen