

## **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

nach dem andern hinein, gib Salz und Pfeffer darzu, mache eyergroße Knödeln daraus, schlage sie in die gesottene Kohlblätter, daß sie schön rund werden, lege sie in ein Kastrol, gib unten und oben Gluth, aber nicht zu viel, wenn sie ausgedünstet sind, gib gute Rindsuppe darüber, lasse es ein wenig aufsieben, und gibs zur Tafel.

### Eine Ulmergerstsuppe auf französische Art.

Nimm die Ulmergerste in einen Hasen, dann schneide Goldmöhren wie die Maurachen, Zellerie Mondscheinartig, Petersill = Wurzeln rund blattlicht, weiße Rüben gewürfelt, und Kohlrabi so groß wie die Haselnüsse, dieß alles gib in die Ulmergerste, gieße sodann eine Rindsuppe daran, und lasse alles weich genug kochen, sodann salze es geschmack, und richte sie an, so ist sie fertig.

### Eine weiß gestoßene Suppe.

Nimm Kalb- oder Hendlfleisch, was du hast, salze es, bröfle es ein, und backe es aus dem Schmalz, nimm alsdann drey oder vier kleine Zwiebeln, und backe sie auch, wenn nun alles gebacken ist, so stoße es in einem Mörser, und gibs in einen Topf zusammen, gieße siedende Rindsuppe daran, und lasse es sieden, dann nimm Eyerbötter so viel du brauchest, wann du es anrichtest, so seihe das Gesottene durch ein Sieb in die Eyerbötter, und richte es über gebähte Semmeln an, so ist sie fertig.

### Eine Zelleriesuppe.

Puze den Zellerie und schneide ihn erbsengroß gewürfelt, sodann gieße siedende Fleischsuppe daran, und