

## 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

alles mit dünnen, hernach gieße eine klare Erbsensuppe daran, laß es kochen, wenn du es nun anrichtest, so seihe die Kräuter davon weg; in diese Suppe kannst du einkochen was du willst, so ist sie fertig.

### Eine Schokolatesuppe.

Nimm eine Maß Milch und siede sie, dann nimm ein und ein halbes Zeltel Schokolate, schneide es klein und gib es in die siedende Milch und lasse es mitsieden, ehe du anrichtest, so sprüdle es und richte es über gebähnte Semmeln an, so ist sie fertig.

### Eine falsche Schokolatesuppe.

Nimm ein Kastrol oder Rein, gib ein wenig Butter darein, und Mehl darzu, und röste das Mehl, rühre es aber fleißig, um damit sich das Mehl nicht anbrennt, es muß eine lichtbraune Farbe bekommen, sodann gieße eine siedende Milch daran, seihe es durch ein Durchschlag, um damit die Mehlpätzeln von einander gehen, lasse es sieden, gib ein wenig Zucker und Zimmet darin, und richte es über gebähnte Schnitten an, so ist sie fertig.

### Eine Stockfischsuppe.

Wasche den Stockfisch sauber aus, siede ihn mit Kümmi in Salzwasser und in einer solchen Zeilänge, als wie man ein hartes Ei siedet, nimm sodann den Fisch heraus, ziehe ihm die Haut ab und reinige ihn von den Gräten, sodann mache eine gute Buttersoße (Der Kümmi muß von dem Sud weggesieht werden), alsdann nimm den Sud oder Erbsenbrühe und gieße es in die Soße,