

## **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

gib sodann ein wenig Stockfisch darein und laß es ein wenig sieden; wenn du anrichtest, so lege den Fisch auf die gebähten Schnitten, und richte die Suppe darüber an, so ist sie fertig.

### Eine Weinsuppe.

Nimm eine halbe Wein und lasse ihn zugedeckt sieden, dann schlage 4 Eyerdötter in ein Haferl, und rühre es in ein wenig Milch gut ab, um damit die Dötter nicht zusammenlaufen, wenn man sie braucht; dann gieße den siedenden Wein in die Eyerdötter, gib soviel Zucker als du brauchest hinein, sprüdele es gut ab, und gieße es über gebähte Schnitten, so ist sie fertig.

### Eine Zelleriesuppe.

Nimm blattlicht geschnittenen Zellerie, gepfarzte Semmelrinde und Petersill, gieße eine gute Erbsenbrühe daran, und lasse es gut untereinander weich sieden, dann mache ein wenig eine Buttersoß, oder gieße sie mit Eyerdötter ab, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an, so ist sie fertig.