

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

suppe daran, wenn alles lichtbraun ist, gib Weinessig oder Limoniesaft dazu, laß es auffieden, wenn du es anrichtest, seihe es durch, so ist sie fertig.

Braune Zwiebelsoß.

Mache eine lichtbraune Einbrenn, dann schneide Zwiebeln Mondscheinlicht, und gib selbe in die Einbrenn, hernach lasse sie anlaufen; sodann gieße eine Rindsuppe und ein wenig Essig daran, lasse es auffieden, und salze es geschmack, so ist sie fertig.

Weißgestoßene Zwiebelsoß.

Nimm eine hart gesottene Eyerdotter und drey Quintchen abgeriebene Semmeln, und gib sie in einen Mörser, und stoße sie recht zusammen, dann gib sie in ein Häferl oder Reib, gieße Rindsuppe daran, und lasse sie kochen; sodann nimm ein Zwiebelhäupl, schneide es fein zusammen, gib es in die Soß, und lasse es versieden, salze es geschmack, so ist sie fertig.