

## **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 man Knödel machen will, salze es, mache es mit Semmelbrösel an, mache daraus ganz linde Knödel und lasse sie in obiger Suppe sieden.

### 8. Weinsuppe.

Thue in ein Häfen ein großes Seidl Wein, ein halbes Seidl Wasser, Zucker nach Belieben, Muskatnuß und Safran; lasse es wohl untereinander sieden, dann spruble besonders in einem Topfe 6 Eierdötter ab, gieße ein Seidel süßes Obers darein und dann die obige versotzene Masse, rühre alles wohl untereinander, und sie ist fertig.

### 9. Mandelsuppe.

Nimm auf 2 Maß Milch ein Viertelfund kleingestoffene Mandel und um 2 Kreuzer Semmelschmollen in ein Sieb, treibe es mit siedender Milch durch, bestreiche ein Kasserol oder Häfen mit Schmalz oder Butter, lege es darein, nimm Zucker, ein Stückel Butter und ein wenig Salz, siede es und richte es über gewürfelte Semmel.

### 10. Chokoladesuppe.

Nimm auf ein Dreimaßhäfen 4 Kochlöffelvoll Mehl, schlage es mit kalter Milch ab, setze es in ein Häfen hernach rühre 3 Maß siedende Milch nach und nach daran, lasse sie wieder gut aufsieden, nimm ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, 3 oder 4 Ziegel geriebene Chokolade, rühre sie besonders mit siedender Milch ab, lege Zucker und ein Stückel Butter daran, alsdann richte sie auf gebähete Semmel an.