

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

	Seite		Seite
78. Milchsuppe mit Grünkloß	18	123. Pflaumensuppe mit Brot	28
79. Wein- suppe mit Brot und Korinthen	18	124. Hollunderbeersuppe	28
80. Wein- suppe mit Biskuit	18	125. Weintraubensuppe	28
81. Wein- suppe mit Sago	18	126. Kaltschale v. geronn. Milch	29
82. Wein- suppe mit Brot	19	127. Kaltschale v. saur. Sahne	29
83. Weißbiersuppe mit Kar- toffelmehl	19	128. Kalte Fliedermilch	29
84. Weißbiersuppe m. Semmel	19	129. Kaltschale von Kirschen	29
85. Weißbiersuppe mit Sago	19	130. Kaltschale von Johannish.	30
86. Biersuppe mit Brot und Kümmel	19	131. Wasseraltischale	30
87. Hagebuttensuppe	20	132. Birnenaltischale	30
88. Heidelbeersuppe	20	133. Weinaltischale	30
89. Kirschsuppe	20	134. Himbeerkaltschale	30
90. Pflaumensuppe	20	135. Wein- u. Erdbeerkaltschale	30
91. Himbeersuppe	21	136. Kaltschale von Erdbeeren mit Sahne	30
92. Birnensuppe	21	137. Milchaltischale	30
93. Aepfelsuppe	21	138. Citronenaltischale	31
94. Frucht- suppen von getrock- neten Früchten u. Obstmus	21	139. Weinaltischale mit Reis	31
95. Einfachste Wasser- suppe	21	140. Pflaumen- od. Zwetschgen- Kaltschale	31
96. Kräuterbrot- suppe	21	141. Apfelsinen- Kaltschale	31
97. Erbsensuppe	22	142. Kaltschale von Reis	32
98. Suppe von frischen Zwetschgen	22	143. Kaltschale von Sago	32
99. Flädleinsuppe	22	144. Geschlagene saure Milch	32
100. Kartoffel- suppe	22	145. Quarkaltischale	32
101. Morchelsuppe	23	146. Kirschenaltischale	32
102. Wurzel- suppe	23	147. Geschlagene saure Milch mit Sahnenklößchen	33
103. Aprikosensuppe	23		
104. Buttermilch- suppe	23	III. Saucen.	
105. Stachelbeersuppe	23	148. Weinsauce	33
106. Schotensuppe mit Reis	23	149. Himbeersauce	33
107. Kohlsuppe mit Kartoffeln	24	150. Johannishbeersauce	33
108. Gemischte Suppe	24	151. Kirschsauce	33
109. Suppe von Erbsmehl	25	152. Hagebuttensauce	33
110. Linsensuppe	25	153. Holländische Sauce	33
111. Graupensuppe m. Birnen	25	154. Citronensauce	34
112. Spargelsuppe	25	155. Milchsauce	34
113. Chantillysuppe	26	156. Schaumsauce	34
114. Spinatsuppe	26	157. Capernsauce	34
115. Blumentohlsuppe	26	158. Sago- sauce	35
116. Falsche Chokoladensuppe	26	159. Lorbeersauce	35
117. Suppe von allem übrig gebliebenen Brot	27	160. Pflaumensauce	35
118. Brot- suppe mit Aepfeln	27	161. Chokoladensauce	35
119. Weißbrot- suppe	27	162. Mandelsauce	35
120. Milch- suppe m. ein. Eierkloß	27	163. Zwiebelsauce	35
121. Milch- suppe mit abge- braunten Mehlknocken	27	164. Biersauce	35
122. Aepfel- suppe mit Reis	28	165. Brot- sauce	36
		166. Aepfelsauce	36
		167. Sauerkampfersauce	36
		168. Sauce piquante, zum Kaltfervieren	36