

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

und Zitronensaft daran und mengt die ausgesteinten Zwetschen, welche ebenfalls in einem Topf mit Wasser bedeckt abends eingequellt und weichgedämpft sind, darunter.

Nr. 12. Sago in Wein.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{4}$ Pfd. Perlsgago, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l alkoholfreien Wein (Apfelsaft, Heidelbeerwein oder Frutil), Salz, Zucker, Zimmt.

Der Perlsgago wird mit kochendem Wasser aufgesetzt, einem Stückchen ganzen Zimmt und etwas Zitronenschale glasig gekocht. Dann gießt man den Weiß- oder Rotwein (auch Apfelsaft, Heidelbeerwein oder Frutil ist an Weinsuppen zu gebrauchen) hinzu, gibt Zucker, wenig Salz und als Einlage Matronen oder Klößchen von Eierschnee in die Suppe.

Nr. 13. Brotsuppe mit Wein.

(Für 6 Personen.)

1 Pfd. altes Brot, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l alkoholfreien Wein, 50 g Butter, Salz, Zucker, 1 Tasse Sultaninen.

Das Brot wird über Nacht eingeweicht und mit Salz, Zimmt, Apfelsinenschale gut weich gekocht. (Diese Suppe brennt leicht an, deshalb ist hier die Kochfiste so ausgezeichnet; das Brot weicht gänzlich darin auf). Nun wird die Suppe durch ein Sieb gerührt, das fehlende Salz, genügend Zucker, Wein, Butter und die gereinigten und vorgekochten Sultaninen darunter gemischt.

Nr. 14. Apfelsuppe.

(Für 6 Personen.)

3—4 Aepfel, 3 alte Weißbrötchen, 2 l Wasser, 50 g Butter, Salz, Zucker, Zitronensaft, Zimmt.

Altbackenes Weißbrötchen schneide man in Stückchen, weicht es in kaltem Wasser ein und bringt es mit den