

## **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

viel Wasser süden biß sie weich werden / treibs durch einen Seiher /  
güß noch ein halb Seidlein Wein daran / zuckere sie wohl / und laß sie  
auffüden / dann richte es über würfflicht-geschnittenen weisses Brod /  
wiewol man es auch über geröstetes richten kan.

80. Eine Erdbeer - Suppe.

**D**urchklaube die Erdbeer / und wasche sie schön / zuckers nach  
genügen ; güße gemeinen / oder so du wilt / süßen Wein dar  
an / treibs durch / und laß es nur einen Sud auffüden : als  
dann röste weisses und würfflicht-geschnittenen Brod im Schmalz /  
richte die Erdbeer darüber. Wann man will / kan man ein wenig  
Trisanet darauf streuen.

81. Eine Ribes- oder Johannesbeerlein-  
Suppe.

**D**ie Ribes- oder Johannesbeerlein-Suppe kan auch ganz auf  
diese Weiß / wie die jetzt-beschriebene Erdbeer-Suppe / ge-  
macht werden ; Es müssen aber die Beerlein alle von den grü-  
nen Stielen zuvor herab geklaubet werden.

82. Eine Weinbeerl - kleine Rosin - oder  
Corinthen-Suppe.

**N**imm eine Hand voll Weinbeer / oder kleine Rosin / klaube  
und wasche dieselbe / stosse sie in einem Mörstel oder Reibtopf  
klein / thue ein wenig abgeriebene Mandeln dazu / oder an de-  
ren statt einen gebeheten Semmelschnitten in Wein geweicht : treib  
alles hernach mit Wein durch einen Durchschlag oder Seiher ; wür-  
ze es mit Zucker und Zimmet / laß nur ein wenig süden / und richte es  
über weiß-gebehetes Brod.

¶

83. Eine