

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

Von Fastensuppen.

lasse ihn weich kochen, dann mache eine Buttersoß, und gieße den Zellerie in die Buttersoß, lasse es aufkochen, und richte es über gebähte Schnitteln an, so ist sie fertig,

b) Von Fastensuppen.

Eine abgegossene Suppe.

Gib ein Eyerdotter in ein Häferl, dann einen Eßlöffel voll Milch daran, sprüdle es gut ab, gieße eine siedende Erbsensuppe daran, und richte sie über gebähte Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine Biersuppe.

Siede eine halbe Bier, dann nimm drey Eyerdötter und ein wenig Bier zu diesen Döttern, um damit sie nicht zusammenlaufen, sprüdle es gut ab, gieße siehendes Bier darein, zuckere es, und gieße es über gebähte Schnitten, so ist sie fertig.

Eine böhmische Suppe.

Erstlich siede die Erbsen schön weich, hernach treibe sie durch ein Sieb, so viel du Suppe brauchst, du kannst gerollte auch gesottene Gerste darein kochen, rühre es gut ab, gib ein wenig Muskatblüthe und Safran dazu, salze es geschmack und gib ein wenig Butter daran, laß es einen Sud aufthun und richte an, so ist sie fertig.

Eine böhmische Suppe auf andere Art.

Siede die Erbsen schön weich, treibe selbe durch ein Sieb, gib gesottene Ulmer Gersteln daran, ein