

## **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

wenig klein geschnittene Petersillkräuteln, ein Stückel im Mehl gewalzene Butter, Salz, und ein wenig Safran, zerstoße die Erbsen mit den Butter, und richte selbe über gebähte Semmeln an.

### Eine grüne Erbsensuppe mit Krebsentter.

Nimm junge grüne Erbsen, auf 6 Personen ein Seitel, wasche sie aus, dann nimm eine Mein, gib Butter darein, lasse sie dünsten; wenn sie weich genug gedünstet sind, so gib einen Kochlöffel voll Mehl daran, und lasse es mitdünsten; sodann gieße so viel Erbsensuppe daran als du dazu brauchst, und hernach stoße 6 kleine Krebsen, drücke sie durch ein Tuch in ein Kastrol oder Mein, dann schlage 2 Eyer daran, gib ein Seitel Milch dazu, und salze es geschmack; sodann lasse es auf einer Gluth zusammen gehen wie das Eingerührte, nimm es mit einem Schaumlöffel heraus auf einen Teller, schneide es blattlicht, und gib es in den Suppentopf mit einigen gebähten Schnitten, dann gieße die Suppe daran, so ist sie fertig. Wenn du statt Erbsensuppe, Fleischsuppe nimmst, so kannst du es an einem Fleischtage geben.

### Eine Eyerdottersuppe.

Diese Suppe wird wie eine Weinsuppe gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man nicht soviel Wein nimmt, und der Zucker und Zimmet wird ausgelassen, mit dem übrigen ist es gleich.

### Eine Eyersuppe.

Nimm auf eine Person ein Ey, schlage es in ein Hafel auf, nimm einen Eßlöffel voll Milch, sprüde