

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

es ab, dann gieße ein Seitel siedendes Wasser daran, lege ein Stückel Butter darein, lasse es aufkochen, salze es, und richte es über gewürfelte Semmelbröckeln an, so ist sie fertig.

Eine gestoßene Fischsuppe.

Backe was immer für einen Fisch, dann werden Semmeln und Zwiebeln zusammen gebacken, und dann im Mörser diese drey Stücke zusammen gestoßen, hernach gebe das Gestoßene in ein Kastrol oder Rein, alsdann gieße so viel Erbsenbrühe als du zu einer Suppe brauchst darein und lasse es sieden; hernach mache eine lichtbraune Einbrenn, gib es in die Suppe hinein, lasse es noch einmal gut aufsieden, und seihe es durch einen Durchschlag über gebähte Semmeln an, so ist sie fertig.

Eine Froschsuppe.

Nimm Froschhäuschen und setze sie in einem Hasen mit halb Essig und halb Wasser zu, dann mache eine Buttersoß, gib klein geschnittene Limonie dazu, und thue es in die Froschhäuschen hinein, dann salze es geschmack und lasse es kochen; sodann nimm Semmeln, schneide sie gewürfelt, und pfarze selbe, wenn du anrichtest, so richte die Suppe über die gepfarzten Semmelbröckeln an, so ist sie fertig.

Eine gestoßene Hechten- oder Karpfensuppe.

Bereite einen gebackenen Hechten oder Karpfen, und stoße selben klein in einen Mörser mit gepfarzten Brod und Zwiebeln, gib selbes in ein Kastrol oder Hasen, gieße eine gute Erbsensuppe daran, und gib ge-