

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

geschnittenen Zellerie hinein, lasse es wohl untereinander sieden, hernach mache eine Buttersoß, gib es in die Suppe hinein, lasse es kochen und verrühre es gut untereinander, salze es geschmack und richte sie über gebähete Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine durchgeschlagene Karpfenmilch = Suppe.

Nimm die Karpfenmilch und dünste sie in der Butter, dann lasse ein wenig Petersill im Wasser sieden und gieße ein Petersillwasser auf die gedünste Karpfenmilch und lege ein Paar gut gebähete Semmel = Schnitten dar ein, und lasse es gut sieden, dann gib noch ein wenig Butter daran, und ein wenig Gewürz dazu; wenn du es anrichtest, so seihe es durch ein Sieb über gebähete Semmeln an, so ist sie fertig.

Eine Krebsensuppe.

Nimm Krebsen und stoße sie mit etwas Butter in einem Mörser fein zusammen, dann siede so viel Milch als du brauchst, und gib die Krebs = Butter in die Milch, zuckere sie, und lasse es sieden; wenn du anrichtest, so seihe es durch einen Durchschlag über gebähete Semmeln an, so ist sie fertig.

Eine Krapselsuppe.

Nimm ein wenig Zellerie, Petersill, Kauly, gepfarzte Semmeln, gebackenen Karpfen oder Hechten, gieße eine gute Erbsenbrüh daran, lasse es weich sieden, treibe es durch so viel Suppen als du nöthig hast, lasse es sieden, und brenne es ein, wenn es nöthig ist, aber es wird ohnedem dick, würze und salze es, mache kleine Kra-