

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

das Unreine davon weg, schneide ihn zu kleinen Stückchen, und gib ihn in ein Haserl, verrühre ihn mit dem Kochlöffel, gib sodann ein Milchrahm daran, und giese eine siedende Erbsenbrühe darauf, salze und sprüde es, hernach lasse es kochen; sodann schneide Semmelschnitten, pfarze sie in Schmalz und gib das Gepfarzte in den Suppentopf, dann sprüde die Suppe noch einmal, und richte sie über gepfarzte Schnitten an, so ist sie fertig.

Eine Milchrahmsuppe.

Auf eine Halbe Rahm nimm 2 gute Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit etwas Rahm ab, wenn nun das Mehl mit dem Rahm gut abgerührt ist, so gib den übrigen Rahm darein, giese dann eine Maas siedendes Wasser darein, verrühre es gut, salze es, so ist sie fertig.

Eine Milchsuppe mit Schnee.

Nimm in einen Hasen eine halbe Maß Milch, gib Zucker, und ein wenig ganze Vanille hinein, und laß es sieden, dann gib auf einen Teller von 4 Eyern die Klar, klopfte sie zu Schnee, staupe aber öfters ein wenig Zucker daran, daß sie schön fest wird, gib in ein Kastrol eine Milch, laß sie siedend werden, dann gib den Schnee löffelweis hinein, decke einen Bogen Papier und einen Deckel darüber, und laß es so im Dunst eine halbe Viertelstunde stehen, giese die Suppe mit 3 oder 4 Eyerpöttern ab, gib es über gebähte Semmeln, und gib den Schnee mit einem Backlöffel darauf.