

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

Eine Kogensuppe auf andere Art

Nimm den gesottenen Kogen in ein Haserl und zerreib ihn mit einem Kochlöffel, dann nimm auf zwey Personen ein Eyerdotter in den Kogen, und verrühre es gut; wenn du anrichtest, so gieße Erbsensuppe dar ein, sprüde es gut untereinander, salze es geschmack, und richte es über gebähete Schnitten an, wenn du willst, so kannst du es mit Limoniesaft oder Essig säuern, so ist sie fertig.

Eine eingebrennte Rahmsuppe.

Nimm eine Maß Wasser, gib ein wenig Kümm darein, und laß es sieden, dann mache eine lichte Einbrenn, gib klein geschnittene Zwiebeln in die Einbrenn, wenn sie lichtbraun ist, so gieße sie in das Wasser, wie bey einer andern eingebrennten Suppe, dann gieße ein halbes Seitel Rahm darein, sprüde es, und laß es mitsieden, salze es geschmack, wenn du anrichtest, so seihe sie über gewürfelt geschnittene Semmeln, dann ist sie fertig.

Eine Suppe mit Knödeln vom französischen Faisch.

Nimm einen Hechten, thue die Haut davon ziehen, hernach schabe das weiße Fleisch von den Brait mit den Messer herunter, daß alle Gräthen davon kommen, thue dieses Fleisch in einen Mörser; und gebe etliche Scharlotten, ein wenig Zwiebel, Petersill und Thimian darzu, dieses alles aber muß fein geschnitten seyn, und recht fein gestochen werden; hernach gib frischen rohen Butter dazu; so wie auch in Milch