

## **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

geweichte Semmeln, Salz, und ein wenig Muskatnuß, stoße es nochmals gut zusammen, schlage von 4 oder 5 Eyerklar den Schnee, und gibß dazu; nun thue es wohl zusammen mischen, dann staube ein wenig feines Mehl auf das Backbrett, gib diesen Faich darauf, und mache nach Gutgedünken deine Knödeln lang oder rund; ist es zur Tafel Zeit, so laß sie in einem Kastrol sieden, nimm klare Erbsenbrühe, und gib die Knödeln hinein, laß sie noch ein Paar Minuten zugedeckt sieden, hernach muß eine klare Erbsenbrüh mit guter Schüh heißer präparirt seyn, (so viel du Suppe benöthigest), gieße diese in den Suppentopf, und nehme die Knödeln mit einem gelöcherten Löffel heraus, und thue sie auch in den Suppentopf, und gib sie zur Tafel.

#### Eine Suppe mit Fischknödeln.

Siede eine Erbsensuppe, thue die Erbsen davon weg, und sprüde eine Einnachsoße daran, gib Muskatblüthen dazu, und salze es, laß sie noch einmahl aufsteden, nun löse die Gräten von einem gebratenen Fisch, mache von einem Ey ein Eingerührtes; sodann weiche um einen halben Kreuzer Semmel in die Milch, drücke selbe aus, dann gib Petersillkräuteln und Limonieschalen dazu, und schneide es klein zusammen, mache dann Knödeln hievon, und richte sie mit der Suppe an.

#### Eine Saftsuppe von Fischen.

Nimm ein Kastrol, gib Butter, blattlicht geschnittenen Zwiebel, dann von allem Grünen und einen zusammen geschnittenen Fisch hinein (es kann was immer vor ein Fisch seyn) und lasse es lichtbraun dünsten, sodann gib einige Schnitten gepfarztes Brod dazu, und lasse