

## **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

geschnittene Limone, schmiere ein Kasserolle mit Butter, belege es mit Petersilkräutel, dann rühre die geriebenen Erdäpfel unter das Abgetriebene und laß es schön langsam backen, schütte Rindsuppe darüber, laß es ein paarmal aufsieden; einen Kochlöffel voll Mehl rühre mit Rahm fein ab, nimm von 2 oder 3 Eiern das Gelbe, sprudle es unter die Suppe, laß es beim Feuer unter beständigem Rühren stehen, gib das Pfanzel in eine Schüssel und die Suppe darüber. Ist für 8 Personen.

## Fastensuppen.

### Fischsuppe.

Ein Stück Schlein, von einem Karpfen und Hechten die Köpfe, gelbe Rüben, Porree, Sellerie, ziemlich viel Petersilie, dann Salz, Safran und Muskatblüte, gib soviel klare Erbsensuppe daran, als man braucht, laß sie eine Weile sieden, seihe sie dann ab; gib ein Stück Butter hinein und richte sie über gebähte Schnitten an.

### Erbsengollig.

Ein Stück Butter und gewürfelt geschnittene Kräuter wie bei der Fischsuppe, ein Stück Schlein, ein Stück ganzen Ingwer, ein paar Schöpflöffel voll gesottene Erbsen, laß es damit schön braun dünsten, dann gib es in einen Mörser und stoße es recht fein zusammen, gib es wieder in das Kasserolle, schütte eine gute Erbsenbrühe daran, gib Salz und Limoneschale dazu, laß es aufsieden und seihe es durch ein Sieb über gebackene Erbsen oder Semmel.

### Rogensuppe.

Den Roggen von einem Karpfen wasche sauber aus, schütte Erbsenbrühe daran, Limoneschale und eine mit Melken gespickte Zwiebel, laß es gut sieden, schütte ein wenig Weinessig daran, mache eine Buttereinbrenn, daß die Suppe die rechte Dicke bekommt, ein wenig Safran, ein wenig Neugewürz, ein paar Löffel voll Roggen; laß es gut sieden und gib es über gebähte Semmel.