

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

und seihe es durch ein Sieb über gewürfelt geschnittenes Brot und gib ein wenig Pfeffer darauf.

Böhmische Suppe.

Siede Erbsen schön weich, treibe selbe durch ein Sieb, gib ein gesottenes Ulmergerstel daran, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, ein Stück im Mehl gewalzene Butter, Salz und ein wenig Safran und richte selbe über gebähte Semmel an.

Schwarze Brotsuppe.

Schwarzes Brot schneide in dünne Schnitten, gib es in eine Schüssel, salze es, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, schneide zwei Zwiebeln klein zusammen, röste selbe in Schmalz, brenne die Suppe damit ab und lasse selbe auffieden. Wenn man will, gibt man verlorne Eier darauf.

Linsensuppe.

Ein Stück Butter, Zwiebel, Petersilwürzel, Sellerie, gelbe Rüben, Kohlrabi und Kohl, alles klein gewürfelt geschnitten und mit einem Karpfenkopf schön braun gedünstet, gib ein paar Schöpflöffel voll gesottene Linsen daran, röste selbe mit ein paar Löffel voll Mehl, gib noch ein Stück Butter dazu, schütte eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz und ein wenig Pfeffer, seihe es durch ein Sieb, gib 2 oder 3 Löffel voll gesottene Linsen darein und richte es in eine Schüssel über gebähtes Brot.

Abgegossene Suppe mit Beuschel.

Gib in die Erbsenbrühe Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie und ein Stück Butter, ein paar Löffel voll Mehl, rühre mit 2 Kochlöffel voll Rahm klar ab, dann schlage 3 oder 4 Eidotter daran, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, so gieße die Suppe ab, gib Salz und ein wenig Butter dozu. Dann bereite das Beuschel. Ein Milchne-Beuschel wasche sauber aus und siede es in Salzwasser ob, schneide es klein gewürfelt, gib in eine Kasserolle ein Stück Butter, ein wenig Semmelbrösel daran, dann das geschnittene Beuschel, laß es gut anlaufen, gib ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, Salz, Pfeffer und Milchrahm daran, streiche es auf gebähte Schnittel und seihe die Suppe durch ein Sieb darüber.