

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

Schokoladesuppe.

In gute Milch schneide ein paar Tafeln Schokolade, ein wenig Zucker, ein Stück Butter und laß sie gut sieden; auf einen Liter Milch gehören 3 Eidotter; gieße die Suppe damit ab und richte sie über gebähtes Brod an.

Milchsuppe mit Schnee.

Einen halben Liter Milch, Zucker und ein wenig ganze Vanille. Schläge von 4 Eiern die Klar zu Schnee, staube aber öfter ein wenig Zucker daran, daß er schön fest wird, gib in eine Kasserolle Milch, laß sie siedend werden, dann gib den Schnee löffelweise hinein, decke einen Bogen Papier und einen Deckel darüber und laß es so im Dunst eine halbe Viertelstunde stehen; gieße dann die Suppe mit 3 oder 4 Eidottern daran, gib sie über gebähte Semmel und gib den Schnee mit einem Backlöffel darauf.

Gehäcksuppe.

Frischen Butter mit zwei Zwiebeln, darnach ganz zu einem Gehäckel geschnittene und in Salzwasser abgefottene ausgelöste Hechten und ausgelöste Krebschweiferl, dann von hartgefottene Eiern das Weiße zu Nudeln geschnitten, gib es auch in die Kasserolle mit einem grünen Petersilkräutel, ein wenig Mehl dazu, gib eine gute Erbsenbrühe darüber, Salz, ein wenig Milchrahm, laß es aufsieden, gib es über gebackene Semmel und laß es noch aufkochen.

Hascheesuppe.

Löse ein Stück gebackenen Hechten oder Karpfen von Gräten ab, puze einen Champignon oder Maurachen sauber und schneide alles klein, dünste es mit grüner Petersilie in Butter, staube 2 Kochlöffel Mehl dazu, gieße ein gutes Erbsenwasser darauf, soviel als du Suppe brauchst, mit etwas Muskatblüte, laß es gut sieden und richte die Suppe über gebackene Semmelschnitten an. Auch kann die Suppe mit Eidottern und Milchrahm abgegossen werden.

Suppe von Eidottern.

4 oder 6 hartgefottene Eidotter stoße man mit 28 Delgr. ausgelösten Mandeln und drei oder vier gefottene Krebsen in einem Mörser fein zusammen, gib eine gute Erbsenbrühe daran, setz es zum Feuer, gib Salz und Gewürz und ein wenig Milchrahm dazu, auch ein Stück in Mehl