

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

werden, damit er nicht anbrenne, aber so behutsam, daß die Körner ganz bleiben. Nach Wunsch kann man Eier mit etwas Rahm absprudeln und unter die Reissuppe verrühren.

Fas ten sup pen.

1. Erbsensuppe mit Krebseiterln.

Nimm junge grüne Erbsen sammt den Schalen, lasse sie weich in Butter dünsten, stoße sie dann klein mit etlichen gepfarzten Semmelrinden und 2 oder 3 Stückel von gebackenen Hechtenköpfen. Ist das geschehen, so lege sie in ein Kässerol, gieße gute, lautere Erbsenbrühe daran, lasse alles wohl sieden, treibe es dann durch und richte es in ein Häsen, lasse es auffsieden, salze es recht, würze es mit Muskatblüh und Safran, thue auch ein wenig Rahm daran. Das Krebseiterl mache also: Treibe ein Viertelpfund Krebsbutter ab, röhre 5 ganze Eier gut darein, auch um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschnolle und kleingeschnittene Krebsschweiferl, röhre alles gut ab, salze es, schmiere ein Tuch mit Butter, binde dieses alles fest darein, stelle es in ein siedendes Wasser, lasse es anderthalb Stund sieden, richte es statt des Suppenbrodes in die Schüssel, und gieße obige Brühe darüber. Man kann diese Suppe mit Hechtenleber oder gebackenen Schildkröten zieren. Auch kann man die Suppe über gebähnte Semmelschnitten geben.