

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

Erbdäpfel, einige Erbsen, Kerbelkraut, gut zercocht sind und lasse das Alles aufkochen, dann passire es durch den Suppenseiber und gib ein klein wenig Safran dazu.

6. Erbdäpfelsuppe.

Schäle sechs oder acht Erbdäpfel, schneide sie gewürfelt, wasche sie gut aus, bis sie rein sind, gib sie in ein Maßhäfen, fülle es mit Wasser an, das nöthige Salz, laß sie so lange sieden, als man ein Ei sieden läßt, gib in ein Kasserol einen halben Vierteling Butter, klein geschnittenes Petersilkräutel dazu, staube zwei Kochlöffel voll Mehl daran, röste es so lange, bis es schön gelb wird, sprudle die Suppe von Erbdäpfeln damit ab, ein Paar Löffel voll Milchrahm dazu, laß es noch eine Weile sieden, gib bei dem Rühren Acht, daß die Erbdäpfel schön ganz bleiben, und richte sie über gebähtes Brod in die Schüssel.

7. Fischsuppe mit Fischknödeln.

Siede in einem Häserl Erbsen, thue dazu Zwiebel, Petersil, Zellerie, gelbe Rüben, und lasse alles dieß eben mit den Erbsen sieden. Pfarze dann in Schmalz einen Hechten oder einen anderen Fisch, ebenso zwei Eier und für zwei Kreuzer Semmel. Ist dieses gepfarzt, so thue es in die Erbsen, lege eine ganze Muskatnuß dazu und laß es sieden. Ist alles gesotten, dann lasse durch ein Haarsieb alles durchlaufen, satze es und lege ein Stück Butter daran, dann ist die Suppe fertig. Hierauf nimmt man Fischbrät, Petersilkraut, ein halbes Häupel Zwiebel, das Gingerührte von 2 Eiern, alles dieses schneidet man fein zusammen, dann treibe man ein Stückel Butter ab, ebenso Eier, dar-