

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

Eine gestoßene Hechten- oder Karpfensuppe

Bereite einen gebackenen Hechten oder Karpfen, und stoße selben klein in einen Mörser mit gepfarzten Brod und Zwiebel, gib selbes in ein Kastrol oder Hasen, gieße eine gute Erbsensuppe daran und gib geschnittenen Zellerie hinein, lasse es wohl untereinander sieden, hernach mache eine Buttersoß, gib es in die Suppe hinein, lasse es kochen und verrühre es gut untereinander, salze es geschmack und richte sie über gebähete Schnitten an, so ist es fertig.

Eine böhmische Suppe.

Erstlich siede die Erbsen schön weich, hernach treibe sie durch ein Sieb, so viel du Suppe brauchst, du kannst eine klein gesottene Gerste darcin kochen, rühre es gut ab, gib ein wenig Muskatblüh und Safran dazu, salze es geschmack und gib ein wenig Butter daran, laß es einen Sud aufthun und richte es an, so ist es fertig.

Eine abgegossene Suppe.

Gib ein Eyerdotter in ein Häferl, dann ein Eßlöffel voll Milch daran, sprüde es gut ab, gieße eine siedende Erbsensuppe daran, und richte sie über gebähete Schnitten an, so ist es fertig.

Eine Milchrahmsuppe.

Auf eine halbe Rahm nimm zwey gute Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit den Rahm an, wenn nun das Mehl mit dem Rahm gut abgerühret ist, so gib den übrigen Rahm darcin, gieße dann eine Maasß siedendes Wasser darcin, verrühre es gut, salze es, so ist es fertig.