

## **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

## Grüne Erbsensuppe mit Krebsseuter.

Nimm junge grüne Erbsen, auf 6 Personen 1 Seidel, wasche sie aus, dann nimm eine Rein, gib Butter darein, lasse sie dünsten, wenn sie weich genug gedünstet sind, so gib ein Kochlöffel voll Mehl daran, lasse es mitdünsten, sodann gieße soviel Erbsensuppe daran als du darzu brauchst, alsdann stoße 6 kleine Krebsen, drücke sie durch ein Tuch in ein Kastrol oder Rein, dann schlage 2 Eyer daran, gib ein Seitel Milch dazu, und salze es geschmack, sodann lasse es auf eine Gluth zusammen gehen wie das Fingerührte, nimm es mit einem Schaumlöffel heraus auf ein Teller, schneide sie blattlicht, und gib es in den Suppentopf mit einige gebähte Schnitten, dann gieße die Suppe daran, so ist es fertig. Wenn du statt Erbsensuppe, Fleischsuppe nimmst, so kannst du es in einen Fleischtag geben.

## Eine Zelleriesuppe.

Nimm blattlicht geschnittenen Zellerie, gepfarzte Semmelrinde und Petersill, gieße eine gute Erbsenbrühe daran, und lasse es gut untereinander weich sieden, dann mache ein wenig eine Buttersoß, oder gieße sie mit Eyerdotter ab, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an, so ist sie fertig.

## Eine Krebsensuppe.

Nimm Krebsen und stoße sie mit etwas Butter in einem Mörser fein zusammen, dann siede so viel Milch als du brauchst, sodann gib die Krebsbutter in die Milch, zuckere sie, und lasse es sieden, wenn du anrichtest, so seihe es durch einen Durchschlag über gebähte Semmeln an, so ist es fertig.