

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



I. Eine Ollapotrid- Suppe.

MAn nehme abgesottene Krebse / schähle selbige aus / und schneide sie ganz klein würfflicht; dergleichen thue man auch mit abgesottene oder abgeschipfften Kälber; Briesen: dann nehmet durre oder frische Morgeln / brühet solche wohl / oder südets gar etwas wenig im Wasser / seihets ab / und röstets in einer Butter / alsdann kan mans auch in der Fleisch-Brüh süden lassen daß sie weich werden / nachmal aus der Brüh heraus nehmen / und ebenfalls klein würfflicht schneiden; ist die Zeit / da man frische / oder bey uns so genannte Kief- Erbis haben kan / so körnet solche aus / südet sie auch zuvor besonders ein wenig in einer Fleisch-Brüh / seihet dann die Brüh davon herab / und thut Krebse / Morgeln / Brieße und die frische oder Kief- Erbis / alles zusammen in einen stollichten Hasen / zuvor aber machet auch von denen gestossenen Krebschalen / mit guter Fleischbrüh durchgezungen / auf die in nachfolgender Suppe beschriebene Art / eine gute Suppe oder Brüh zusammen / würbet sie wohl / und güsset sie dann auch in einen stollichten Hasen / auf die legt aber werfft ein Stück Butter dazu / laßt alles ein wenig mit einander aufsüden: indessen bachtet drey oder vier Semmel- Schnitten hell aus dem Schmalz / thut solche in die Schüssel / schöpffet die Krebse / Morgeln / Brieße und Kief- oder frische Erbis fein mit einem grossen Löffel heraus / leget solches auf die Schnitten / richtet die Krebs-Brüh auch darüber an / und tragts alsdann zu Tisch.

2. Eine Frantzösische Suppe.

MAn nehme junge gefüllte Hünen oder Tauben / (so man nach Belieben auf die / unter den Titel der gedämpfft; und gesottene Speisen / beschriebene Art füllen kan) lasse selbige besonders sieden / alsdann thue man gefüllten Kohl oder Kraut / Morgeln oder Maurachen / kleine Stündlein Endivien /