

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

II 2. Noch eine Erbsen- Suppe/ auf andere Art.

Wann die Erbsen in Wasser weichgekottet sind / so seihe es davon / dann zwinge sie mit Fleischbrüh durch einen Seiber / thue ein Stück Butter auch klein geschnitten und gedörren Rosmarin darein / laß es auffüden / richte es über gebehete Semmelschnitten.

II 3. Eine saure Erbsen- Suppe.

Zwinget die Erbsen mit Wasser durch / schneidet Zwiebeln / röstets schön gelb im Schmalz samt einem Löfflein Mehl / brennet sie über die Suppe / thut Sals / Ingber / Pfeffer / wie auch ein wenig Essig darein / und richte es über aufgeschnittenes Rosken / Brod.

II 4. Noch eine Erbsen- Suppe/ vor Krancke.

Seihe die lautere Brühe von den gekotteten Erbsen herab / thue Muscatenblühe / Cardamomen / Ingber / Safran und Sals darein / laß sie süden. Wann du es nun wilt anrichten / so thue Butter dazu ; zerlöpffe Eyerdottern / und rühre sie mit der südenden Brühe an / laß es aber nicht mehr süden / sondern richte sie gleich über weisses dünn geschnittenes Brod.

II 5. Eine blinde Erbsen- Suppe.

Machet ein Teiglein an wie zu Kaffolen / walchert selbiges aus / aber nicht gar dünn ; schneidet das unterste von einem Federspiel hinweg / und stecket damit in den Teig / so werden kleine runde Kuglein daraus wie die Erbsen / bachtet selbige schön hell aus Schmalz / und lasset sie darauf in einer Fleischbrüh wohl süden / weil sie sonst zu hart sind ; werffet zu letzt Cardamomen / Muscaten Blüh und ein Stück Butter in die Suppe / und richte sie dann mit einander in eine Schüssel.