

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 6. Eine weisse Erbsen-Suppe.

Süde Erbsen daß sie weich werden/ seihe sie ab/ stosse die Erbsen: in einen Mörsner/ treibs durch einen Seiher/ thue einen guten süßen Kam daran/ daß sie dick werden wie eine Mandel-Suppe/ güsse sie über/ gebeh te Semmelschnitten/ streue Weinbeer und Zimmet darauf/ so ist sie gut/ und schmacket fast wie eine Mandel-Suppe.

II 7. Eine Linsen-Suppe.

Setze die Linsen in Wasser zu / laß weich süden / zwings dann durch einen Seiher oder Durchschlag / und laß ferner süden ; brenn ein klein wenig Mehl darein / und pfeffers : schneid indessen rocken Brod auf / röste dasselbe im Schmalz / und richte die südende Brüß darüber / setze es auf die Kohlen // laß süden ; und ehe sie zu Tisch getragen wird / röste geschnittene Zwiebeln in Schmalz / und brenne sie darauf.

II 8. Eine Haber-Suppe.

Mache ein paar Löffel voll Haber-Mehl im Schmalz / biß es fein braun wird / und güsse Fleischbrüß daran / wie auch ein wenig Essig ; würze es mit Ingber / Pfeffer und geriebener Muscaten-Nuß / laß es süden / und richte es so dann über gewürfeltes rocken Brod an. Wilt du aber das Mehl nicht mit essen / so seihe es durch.

II 9. Eine Haber-Suppe / auf andere Art.

Mache das Haber-Mehl schön licht im Schmalz / laß es dann im Wasser wohl auffüden / zwings durch / lasse es ferner süden / und wirf Muscaten-Nuß darein : indessen zerlöpffe einen Eyerdottern / rühre selbigen mit der Brüß // wann zuvor ein