

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

gib Fette oder Butter und ein wenig Mehl darein, und lasse es ein wenig anlaufen, hernach gib die Brockeln hinein, und lasse sie dünsten, salze es, gieße Fleischsuppe daran, um damit es die rechte Dicke bekommt, laß es aufkochen, und sie sind fertig.

Grüne Erbsen.

Wasche die Erbsen sauber aus, und koche sie in Salzwasser, (daß sie aber schön grün bleiben); dann nimm ein Kastrol oder Reib, gib ein wenig Butter darein, dan seihe die Erbsen durch ein Sieb, und gib sie in das Kastrol, laß sie ein wenig dünsten, staube ein wenig Mehl daran und laß es auch ein wenig mit dünsten; sodann gieße ein wenig Fleischsuppe daran, und lasse sie verkochen, und wenn du willst, so gib ein wenig Zucker, und sie sind fertig.

Grüne Erbsen auf andere Art.

Wasche die Erbsen sauber aus, dann nimm ein Kastrol oder Reib, gib Butter oder frische Abschöpfette darein, und die Erbsen darauf, setze sie auf eine Gluth und laß sie dünsten, dann wenn sie gedünstet sind, so staube ein wenig Mehl daran, und laß es mitdünsten; hernach gib ein wenig Fleischsuppe dazu, laß sie verkochen, und selbe sind fertig.

Erbsenritscha von gedörzten Erbsen.

Nimm soviel Erbsen als du brauchst in ein Häfel, salze sie, und setze diese mit Wasser zugedeckt an, und laß sie kochen. Dann nimm ein Kaiser- oder geselchtes Fleisch, und siede es; wenn nun die Erbsen weich genug