

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

gesotten sind, so feihe sie durch einen Durchschlag, damit das Wasser von den Erbsen wegfömmt, dann zertreibe die Erbsen mit einem Kochlöffel durch den Durchschlag, und gieße ein wenig Rindsuppe daran, damit der Erbsenritscha dick bleibt; alsdann nimm ein Kastrol oder Rein, gib Butter, ein wenig Mehl, klein geschnittene Zwiebeln und Limonie darein, und lasse es ein wenig dünsten, nun gib den Erbsenritscha darein, gieße ein wenig Fleischsuppe daran, und laß sie verdünsten; wenn du anrichtest, so nimm das Fleisch und schneide es in ordentliche Stückeln, dann richte den Erbsenritscha auf eine Schüssel an, und lege das Fleisch zierlich auf den Ritscha herum, und gibs zur Tafel.

Gedünste Erdrüben.

Puze die Erdrüben und schneide sie länglicht wie die Scheerrüben, nimm ein Kastrol, gib Fette oder Butter darein, und leg sie hinein, und lasse sie lichtbraun und weich genug dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und laß es mitdünsten, gieße so viel Rindsuppe daran, damit es die rechte Dicke erhält, salze es geschmack, wenn du willst, so kannst du es auch zuckern, und sie sind fertig.

Grüne Fisolten.

Nimm Fisolten, reinige sie, und setze sie in Salzwasser zu, und lasse sie weich kochen, dann nimm ein Kastrol oder Rein, gib Butter und klein geschnittene Zwiebeln darein, und laß sie ein wenig anlaufen; dann gib ein wenig Suppe und Essig daran, sodann feihe das Wasser von den Fisolten weg, und gibs in das