

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

lässe ihn in besagter Pfanne anfänglich auffüden : gässe es in einen Hafen / würfe Salz und ein wenig Bachschmalz / oder auch nur Butter darein / lasz ferner süden / und richte so dann den Breyp an.

95. Ein Haber - Mus.

Höste Habermehl in Butter / daß es braun werde ; gäss hernach eine gute Fleischbrüh / wie auch ein wenig Rosen- oder andern Essig darein / würze es mit Ingber / Pfeffer und Muscaten-Nüssen / lasse es also süden bis es dicklich wird / und frags dann auf.

96. Eine Ulmer - Gerste.

Gaube die Gersten auf das beste / dann wasche sie im kalten Wasser / setze es in zwey Drittel Wasser / und einem Drittel Fleischbrühe / zum Feuer ; wann sie dann eingesotten / gäss wiederum eine gute Fleischbrüh daran / lasse es noch einmal süden / doch nicht zu lang / sonst wird sie gar roth : wann sie nun weich gesessen hat / thue ein Stück Butter / wie auch kleine würfflichte geschchnittene Limonien / ingleichen auch Pfeffer und Muscatenblüth darein / und lasse es auffüden / so ist sie recht. *

97. Eine andre gemeinere Gerste.

Gaube und wasche die Gersten auf das fleissigste / lasse sie eine Stunde im Wasser süden ; alsdann wasche es wieder sauber aus / daß der Schleim davon komme ; gässe eine gute Fleischbrüh daran / thue ein vom Fleisch abgeschöpftes Fett / oder Bachschmalz darein / lasse es noch ein paar Stunden süden / würze sie mit Ing-

* Man kan / so es beliebt / Eierkronen dazu nehmen / den Saft davon / an statt des Essigs / darein drucken / und würfflichte geschchnittene Schelsen darauf streuen / oder auch ein wenig saueren Milchram darein rühren.