

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

Jngber/ Pfeffer/ und einer Muscat/ Nuß: güß zu lezt ein wenig Essig daran/ und laß ein Stücklein Butter mit auffüden.*

98. Eine grobe Gerste.

In der Gersten/ so viel als man zusehen mag/ wasche/ und thue sie in einen Hasen/ güß Wasser daran/ lasse es wohl süden/ daß das Wasser ganz daran einsüde: wann aber die Gersten noch gar zu hart wäre/ kan man noch einmal warm Wasser daran güßen/ und zum andernmal einsüden lassen: alsdann güße gute warme Fleischbrühe darüber/ thue ein zimlich Theil Backschmalz/ oder vom Fleisch abgeschöpfftes Fett/ darein/ und pfeffers: lasse es wohl süden/ versuchs wie es im Saltz ist/ und würff desselben / so es dich zu wenig gesaltzen dünckte/ noch mehr darein.**

99. Ein Gersten - Nus oder Gersten - Schleim.

Wasche und klanbe die Gersten/ lasse selbige vier Stund in einer Fleischbrüh süden/ wiewol man auch ein wenig Wasser darunter güßen kan/ und treibe sie hernach durch einem Seiber oder Durchschlag; ist sie zu dick/ so güß noch ein wenig Fleischbrüh dazu / würbe es mit gutem Gewürz / würff ein Stück Butter darein/ lasse es auffüden; zerklöpffe alsdann Eyerdottern / rühre selbige in das Nuß oder Schleim/ drucke von einer Citronen den Saft darein/ richte es an/ und streue klein-geschnittene Citronen-Schelfen darauf.

100. Ein

* Wann man den Schleim nicht davon thun will/ wird die Gerste nicht gewaschen/ sondern gleich in einer Fleischbrüh/ so mit Wasser gebrochen/ zum Feuer gesetzt: man kan sie auch ohne Essig mit Milchram oder Majoran/ oder auch mit gehackten Peterfilien- Kraut/ nach Belieben/machen. Diese Stücke muß man aber nochmal mit auffüden lassen.

** Man kan auch Bratwürst unter diese Gerste legen/ zuvor aber waschen; und alsdann mit süden lassen/ so lang als man meint daß es genug sey.