

## **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

100. Ein Heydel-Brey oder Buchweitzen-  
Mus.

**D**er Heydel oder Buchweizen muß erstlich mit einem südenden Wasser wol fünfmal abgebrühet werden: alsdann seihet man das Wasser durch einen Seiber davon herab/ thut ihn in einen Haffen/ güsse eine gute Fleischbrüh daran/ wie auch Pfeffer und ein Bach oder Gans-Schmals/ lasset ihn wohl süden / daß er nicht zu dick/ auch nicht zu dinn werde: würfft Salz darein nach Belieben / und richtet ihn an.

101. Ein Heydel-Brey oder Buchweitzen-  
Mus/ auf andere Art.

**B**rühe den Heydel mit südenden Wasser ab/ oder röste denselben im Schmals/ güsse Fleischbrühe daran/ thue Ingber/ Pfeffer/ Majoran und Bach-Schmals/ welches das allerbeste ist/ daran/ und laß ihn einsüden biß er recht ist.

102. Gantze Erbsen zu kochen.

**I**mm ganze Erbsen so viel du derselben kochen wilt/ wasche und setze sie im kalten oder auch warmen Wasser (so besser) zum Feuer; schiere wohl zu / und bedecke den Haffen mit einer Stürze/ damit sie nicht erstarren und hart werden/ gib fleißig Achtung/ und nimm die in die Höhe schwimmende Bälge mit einem Kochlöffel herab/ güsse noch mehr Wasser zu/ damit die übrige Bälge gleichfalls in die Höhe getrieben werden und völlig davon kommen: wann nun die Erbsen weich gesotten/ würfft man ein wenig Salz/ Pfeffer und Bach-Schmals darein/ ziehet den Topff oder Haffen vom Feuer zurück / und lasset sie also von fernem/ damit sie nicht

M

ant