

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

anbrennen/ fort süden: wollen sie zu dick werden/ Fan man ein wenig warm Wasser zugüssen/ und noch in etwas einsüden lassen.

103. Erbsen zu kochen/ auf andere Art.

Nun die Erbsen in Wasser zum Feuer gesetzt/ bereits weich gesotten/ muß man sie durch einen Seiher oder Durchschlag treiben/ damit die Bälge davon kommen; dann auf diese Art werden sie wie gerendelte oder abgebalgte Erbsen: alsdann wird ein gut Theil Mehl im frischen Schmalz geröstet/ daß es schön liecht bleibt/ und unter die Erbsen gerühret/ wie auch ein Stück Wachschmalz/ Pfeffer/ Muscat-Nuß/ und so viel Salz als nöthig/ dar ein geworffen/ und der Hasen von fernem zum Feuer gesetzt/ damit die Erbsen nicht brandig werden; wann sie dann zu ihrer rechten Dicke eingesotten/ richtet man sie in eine Schüssel/ und brennet klein und würfflicht/ geschnittenen/ im Schmalz gerösteten Speck oder Eyer Brod darauf.

104. Gerendelte- oder abgebalgte Erbsen zu kochen.

Die gerendelte oder abgebalgte Erbsen werden eben auf diese gleich vorhergehende Num. 102. beschriebene Art gekocht/ nur daß sie nicht durch den Seiher getrieben werden/ weil sie ohnedem kleine Bälge mehr haben; sie süden auch etwas eher/ und dürffen/ wann sie zumahl geschlacht sind/ nicht so lang bey dem Feuer gelassen werden: absonderlich aber ist zu erinnern/ daß man sie/ wie alle Erbsen/ wohl schmaltse und recht abrühre/ damit sie nicht rauh und ungeschmackt bleiben.

105. Eine Graupe oder Erbsen und Gersten unter einander.

Nimm halb Erbsen und halb Gersten/ wasche beedes sauber/ setze es unter einander im Wasser zu/ lasse es süden; wann es
nun