

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

nun fast weich gefotten/mach in einem Pfännlein ein Bach/oder auch frisches Schmals heiß/ röste einen guten Löffel voll Mehl darinnen/ und rühre es unter die Graupe/Pfeffere und salze es auch/ und würff ein Stück Bach-Schmals darein/ lasse es wohl gemach süden/damit sie sich nicht anlege und stinckend werde; ist sie zu dick/ güsse noch ein wenig Wasser oder auch Fleischbrüh zu/ lasse sie noch ein wenig süden/ und richte es an.

106. Linsen zu Kochen.

Nimm Linsen nach deinem Bedüncken / wasche und setze sie in warmen Wasser zu/mache das sie nicht erstarren/ sondern bald und wohl süden/biß sie weich werden/sollten sie aber auch noch hart bleiben/ und das Wasser meist eingefotten seyn/ kan man ihnen mit Zugüssen eines andern warmen Wassers helfen; want sie dann weich sind / brenne ein gut Theil Mehl darein / beliebt es mit Zwiebeln zu machen/ kan man/wann das Mehl halb eingebrennt/ ein wenig dinn-und länglicht- geschnittene Zwiebeln dazu werffen / und schön liecht mit in dem Schmals rösten : dann rühret man beedes/ das geröstete Mehl und Zwiebeln / unter die Linsen; würfft ein Stück Bach-Schmals/ Sals/ Pfeffer / und ein wenig Gewürz-Negelein darein/ und läffet es noch einmal auffüden : wird es zu dick/ kan man warmes Wasser oder Fleischbrüh zugüssen / die Linsen mit ein wenig Essig(welches man aber / so es nicht beliebt/ unterlassen kan) säuern/ und dann in eine Schüssel anrichten.

107. Ein Semmel- Mus.

Neibe Semmeln oder Wecke/ an einem Reibeisen/ röste sie im Schmals/aüsse Fleischbrüh daran/ laß süden; darnach würbe es mit gutem Gewürz/und thue ein Stück Butter da. u: wilt du es aber gut haben/so klopffe Eyerdottern/ und rühre sie darunter/ lasse es aber nicht mehr süden/sondern richte es gleich an/und streue Muscaten-Blätze darauf.