

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

139. Kuhnschroten oder Genister zu kochen.

Nehmet die Knöpflein von den Kuhnschroten oder Genistern / mache sie aufgehen / waschet selbige aus einem reinen Wasser ; lasset sie darnach aus einem andern Wasser eine Weile süden / güsset dieses davon ab / und eine Fleischbrüh daran / würket solche mit Salz / Ingber / Pfeffer / lasset sie ferner süden / und thut ein gut Stück Butter dazu.

140. Bohnen zu kochen.

Zegget die Bohnen in ein Wasser / so gehet die Haut herab / mache hernach die Butter heiß / und röstet sie darinnen eine gute Weile / schüttet sie in einen stollichten Hafen / güsset Fleischbrüh daran / pfeffert sie / lasset es süden / daß die Brüh etwas dicklich wird / und die Bohnen weich werden : Alsdann kan man sie in eine Schüssel richten. Wann es aber beliebet / mag man auch zuletzt ein wenig gehacktes Peterfilien Kraut daran thun / und also noch einen Sud mit thun lassen.

141. Bohnen zu kochen / auf andere Art.

Zehet denen Bohnen die Haut ab / lasset sie entweder ganz oder schneidet selbige einmat oder zwey von einander ; dann waschet sie / und setzet es in einem südenden Wasser zum Feuer / lasset sie ein wenig süden daß sie weich werden ; seihet dieses ab / thut sie in einen stollichten Hafen / güsset eine Fleischbrüh daran / röstet auch ein klein wenig Mehl darein / würket sie mit Pfeffer und Muscatnuß / lasset sie bige über einer Kohlen nochmal auffüden / und werffet / wann ihr es bald anrichten wollet / ein gut Theil Butter darein.

142. Bohn