

## **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

142. Bohnen zu kochen / noch anderst.

**B**ereitet und brühet die Bohnen / wie erst gedacht / seihet das Wasser davon ab / röstet selbige ein wenig in Butter ; güsse einen süßen Ram daran / würzet sie mit Pfeffer und Muscats bläh / und lasset es mit einander / und zuletzt ein wenig Butter darinnen auffäden.

143. Bohnen noch auf eine andere Art zu zurichten.

**N**ehmet die Bohnen / wann sie noch grün und in den Hülssen sind / südet sie wohl weich ab / seihet das Wasser davon herab / walzet selbige im Mehl / bachtet sie aus Schmalz / machet eine Brüß von Essig / Pfeffer und Fleischbrüh / güsse sie darüber / und lasset alles noch ein wenig auffäden.

144. Frische- oder Kief- Erbsen zu kochen.

**N**ehmet junge / süße / frische Erbsen / so wir Kief- Erbsen nennen / löset sie aus / waschet selbige / und thut sie in ein Häfelen / güsse eine Fleischbrüh daran / würzet sie mit Pfeffer und Muscats bläh / thut auch ein gut theil Butter dazu / röstet nach Belieben ein Stäublein Mehl / und brennet es ebenfalls darein / so wird die Brüß etwas dicklicht und darff man alsdann nicht so viel Butter / sondern nur zuletzt ein Stücklein daran thun : Wann aber die Erbsen schon etwas stark sind / kan man sie zuvor im Wasser / oder einer schlechten Fleischbrüh abfüden / hernach abseihen / und wieder eine gute Fleischbrüh vom neuen daran güssen / alsdann ferner mit Gewürz und Butter gar verfertigen / wie erst gedacht.