

## **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

## c) Zugemüse.

## 267. Gefüllte Artischocken.

Nimm Artischocken, siede sie schön weich, und blattle sie ab, hernach treibe einen Butter ab, schneide geweichte Semmel, den Kern von den Artischocken und Krebsßchweiserln zusammen, rühre es mit dem Butter gut ab, schlage ein Ei daran, gib Gewürz und Salz dazu, fülle damit die Artischocken, lege ein Blatt darauf, und siede sie, gib die gefüllten Artischocken in eine Schüssel, und laß sie mit einer Buttersoß noch einmal einen Sud aufstuhn.

## 268. Gedünstete Brockeln.

Buze und wasche die Brockeln rein, und siede sie im Salzwasser ab; wenn sie marb sind, seihe sie ab, schütte einige Mal kaltes Wasser darüber, daß sie den Geruch verlieren, gib in eine Rein Butter oder Fett, die Brockeln hinein, laß sie so lange dünsten, bis sie schön marb sind, staube zwei oder drei Löffel voll Mehl daran, laß sie noch eine Weile dünsten, gib die nöthige Rindsuppe dazu, ein wenig Salz und Pfeffer, und gib sie zur Tafel.

## 269. Gedünstete grüne Erbsen.

Gib in ein Reindel ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, ein Stückel Butter, laß den Butter zerschleichen, gib eine halbe Maß gute Zuckererbsen hinein, laß sie zugedeckt eine halbe Stunde dünsten, säe ein wenig Mehl darauf, gib eine Rindsuppe dazu, ein wenig Zucker, laß sie noch ein wenig aufdünsten und gib sie in eine Schüssel.

## 270. Gedünstete grüne Erbsen mit Bundsalat.

Schneide den Salat auf vier Theile, brenne selben mit siedendem Wasser ab, seihe das Wasser davon weg, gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, dann eine Läg grüne Erbsen, und eine Läg Salat, und dazwischen ein ganzes rein gepuztes Hendel, laß es zugedeckt dünsten, bis es marb wird, staube einen Löffel voll Mehl daran, ein wenig geschnittenes Petersilkräutel, laß es ein wenig rösten, gib Suppe daran, damit es die rechte Dicke bekommt, laß es hernach ein Paar Mal aufsteden, und gib es zierlich in eine Schüssel.

## 271. Dürre Erbsen.

Gib in ein Maßhäfen ein Seidel Erbsen, fülle es mit kaltem Wasser an, und laß sie recht schön weich sieden, schöpfe die Bälge öfters davon weg, salze sie, seihe das Wasser davon ab, gib sie in eine Schüssel, geparzte und gewürfelt geschnittene Semmel darauf, und brenne sie mit Schmalz und Zwiebel ab.

## 272. Gedünstete Erdäpfel.

Nimm schöne Erdäpfel, wasche und schäle sie, salze sie ein, laß sie eine halbe Stunde im Salze stehen, gib in ein Rein blattlich geschnittenen Speck, gib die Erdäpfel hinein, schneide ein wenig Zwiebel darüber, laß sie zugedeckt eine Stunde dünsten, wenn die Erdäpfel schön marb sind, und eine Farbe haben, so gib sie in eine Schüssel, und mache folgende Soß: Gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gib eine Hand voll fein geschnittenes Petersilkräutel hinein, zwei oder drei Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, laß es eine Weile rösten, gib ein wenig Rindsuppe und Rahm dazu, laß es gut aufsteden, gib Salz und ein wenig Saffran hinein, ein wenig gestoßenes Pfeffer, gib die Soß über die Erdäpfel, und lasse sie noch ein Paar Mal aufsteden.