

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

schneide den Stiel dicht an der Blume ab, wasche letztere in mehreren Wässern, koche sie in Salzwasser, in das man ein Stückchen Butter geworfen, lege die Blume, die nicht zerfallen darf, in die Schüssel und übergieße sie mit Buttersauce. (Nr. 173.)

339. Blumenkohl mit Käse.

Den wie oben gereinigten Blumenkohl koche man in Salzwasser, lasse ihn abtropfen, lege die Blumen in eine Schüssel, so daß sie eine einzige, recht große Blume zu bilden scheinen, bestreue sie mit geriebenem Parmesankäse, übergieße sie mit sehr dicker Buttersauce (Nr. 173), in die man gleichfalls geriebenen Käse gerührt, streiche die Sauce glatt, streue erst geriebenen Käse und dann geriebenes Brot darüber, tropfe mittelst eines Pinsels zerlassene Butter darauf, bestreue das Ganze nochmals mit geriebenem Brot und Parmesankäse, zur Hälfte gemischt, stelle die Schüssel ungefähr 20 Minuten in die Bratröhre und reinige zuletzt den Rand der Schüssel und serviere.

340. Blumenkohl mit Sahne.

Man koche den Blumenkohl wie oben in Salzwasser, lasse ihn abtropfen, lege ihn auf die Schüssel, so daß die verschiedenen Blumen nur eine einzige große zu bilden scheinen, bestreue ihn mit Salz und sehr wenig Pfeffer, übergieße ihn mit Sahne, bestreue ihn dicht mit geriebenem Brot, auf das man etwas zerlassene Butter tropft, stelle die Schüssel eine Viertelstunde lang in die Bratröhre und serviere darnach.

341. Blumenkohl mit Butter.

In Salzwasser gekochten, wie oben zubereiteten Blumenkohl stelle man mit einem guten Stück frischer Butter, Salz und Pfeffer in einer Kasserole eine Viertelstunde aufs Feuer, rüttele oft gut durch und serviere.

342. Blumenkohl als Salat.

In Salzwasser gekochten Blumenkohl schneide man in Stücke, mache ihn mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer an und garniere mit harten Eiern und serviere.

343. Ausgebakener Blumenkohl.

Man nehme kleine Blumenkohlblüten, koche sie in Salz-