

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

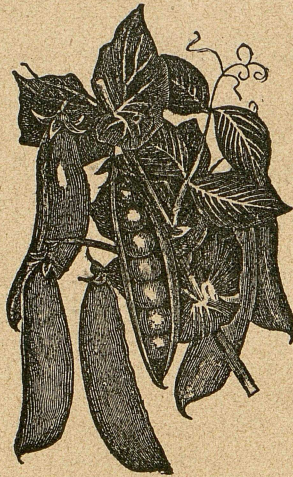
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

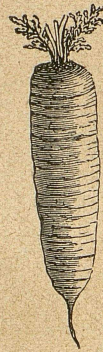
Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

schmack verlieren. Ueber die Aufbewahrung der Gemüse siehe bei: „Aufbewahrung“. Die Bereitung des Blechbüchsen-Gemüses ist in der Abteilung: „Einmachen der Gemüse und Früchte“ behandelt. Fast in jedem Falle kann die in nachstehenden Rezepten empfohlene Zuthat von Butter auch durch ein oder das andere Pflanzenfett ersetzt werden; es giebt ja jetzt viele gute Fabrikate. Statt des empfohlenen Essigs kann Zitronensaft als etwas teurer, aber besser Ersatz gelten.



Junge Erbsen oder Schoten.



Mohrrüben.

1. **Junge Erbsen oder Schoten.** Die ausgepalten Erbsen werden gewaschen und mit kaltem Wasser aufgesetzt, auch giebt man ein Stückchen Butter daran, etwas Salz und Zucker. Sind sie weich, so quirle man etwas Krastmehl in Wasser, rühre es daran, damit die Schoten feimig, doch nicht dick (pampfig) werden und gebe gehackte Petersilie hinein. Man rechnet Schoten mit Schalen pro Person 1 Pfund.

2. **Junge Erbsen auf englische Art.** Junge, zarte Schoten werden in Salzwasser gar gekocht und beim Anrichten mehrere Stückchen frische Butter darauf gelegt.

3. **Schoten und Mohrrüben.** Die geschabten Mohrrüben werden, wenn sie sauber gewaschen sind, in Streifen geschnitten, Carotten jedoch ganz gelassen und ebenso aufgesetzt wie die Schoten in Nr. 1. Haben sie schon etwas gekocht,