

## **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

Spargelbrühe mit gequirktem Mehl und Eiern feimig, thut etwas Zucker und Petersilie daran oder man giebt eine Spargelsauce dazu.

9. **Spargel, Schoten, Carotten und Morcheln.**

Dieses feine Gemüse wird genau in derselben Weise bereitet, wie bei Mohrrüben, Schoten und geschnittenem Spargel angegeben ist. Das Gemüse wird ebenfalls mit Wasser, Butter, Salz und Zucker geschmort und mit klarem Mehl oder geriebener Semmel feimig gemacht. Die Carotten müssen zuerst aufgesetzt werden, da sie längere Zeit zum Weichwerden brauchen, dann die Schoten und der Spargel hinzugethan. Die besonders gekochten Morcheln werden unter das Gemüse gemischt und zuletzt gehackte Petersilie dazu gethan. Wenn man will, kann man das Gericht mit Plinzen garnieren, siehe: „Plinzen zu Gemüse“ unter Milch und Eierspeisen.

10. **Spargel mit Sauce.** 1½ Pfund Spargel kocht man in kochendem Salzwasser gar und läßt ihn im Wasser zudeckt stehen. Dann bereitet man eine Sauce aus Milch, Mehl, einem guten Stück Butter, Zucker und Salz. Nachdem dies gut durchgekocht ist, rührt man langsam 2 Gelbeier zu der Sauce und richtet diese über dem Spargel an.

11. **Grüne Bohnen (Schneidebohnen).** Die jungen Bohnen werden von den Fäden befreit, gewaschen und geschnitzelt, wozu man besondere, sehr bequeme Messer und Bohnen-Schneidemaschinen hat. Dann setzt man sie mit wenig Wasser und einem Stück Butter auf. Später fülle man heißes Wasser auf, thue Butter, mehrere Stengelchen Pfeffer- oder Bohnenkraut daran und lasse die Bohnen gut durchkochen. Salz nach Geschmack. Ich nehme an jedes Gemüse etwas Zucker und kann dies auch empfehlen, da das Gemüse, auch die Bohnen, sehr lieblich dadurch schmecken, doch muß dies dem jeweiligen Geschmack überlassen bleiben. Dann macht man die Bohnen mit etwas

