

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

den Sauerampfer weich und dick kochen. In den meisten Fällen braucht man kein Wasser nachzugießen, weil der Sauerampfer genug wässrige Theile entwickelt. Zuletzt schwenkt man ihn noch mit einem Stückchen Butter um und richtet ihn, mit Spiegeleiern belegt, an.

Ingredienzien: 5 Liter Sauerampfer. 130 Gr. Butter. Eine Messerspitze Salz. 2 Löffel voll geriebene Semmel. Eier nach Belieben.

280. Sauerampfer mit Sahne.

Dieser wird ebenso wie der Vorhergehende vorbereitet, gewaschen und abgeschwenkt. Dann röstet man Semmelkrumen in Butter gelb, gibt dazu erst mit Mehl verquirkte Sahne und dann den Sauerampfer, und läßt ihn gar und dick darin kochen. Zuletzt zieht man ihn mit Eidotter ab und schwenkt ihn mit einem Stückchen Butter um.

Ingredienzien: 4 Liter Sauerampfer. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Löffel Krumen. $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl. 1 Obertasse Sahne. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. 2 Eidotter.

281. Sauerampfer-Pürée.

Hierzu wird der Sauerampfer gerade so wie Sauerampfer mit Sahne gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen und das Pürée mit Eidotter abgezogen und mit Butter noch zuletzt verrührt. Beim Anrichten bestreut man das Pürée mit in Butter gerösteten Brodkrumen und legt einen Kranz von weichem Nührei um dasselbe.

Ingredienzien: 5 Liter Sauerampfer. 150 Gr. Butter. 3 Löffel voll Krumen. $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl. 1 Obertasse Sahne. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. 2 Eidotter. 8 Eier.

282. Hopfenkeimchen.

In der sächsischen Schweiz und noch mehr im Königreich Bayern, wo viel Hopfen gebaut wird, versteht man es meisterhaft, von den jungen Keimen desselben ein gut schmeckendes Gemüse zu kochen. Es müssen dieselben sich noch mit Leichtigkeit brechen lassen, sonst taugen sie zum Gemüse nicht mehr. Sie werden wie Brechspargel vorbereitet, dann in gesalzenem Wasser gar gekocht und hiernach zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Währenddem macht man mit zerlassener Butter und Mehl eine weiße Schwitze, gibt ein wenig Schnittlauch, Salz und Citronensaft dazu, und rührt sie mit Wasser, worin einige Eidotter verquirlt sind, zu einer sämigen Sauce, welche nun nicht mehr kochen darf, weil dadurch die Eier gerinnen und die Sauce wieder dünn und wässerig würde. In diese Sauce thut man die abgetropften Hopfenkeimchen und läßt