

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

weiter kochen; sie dürfen, wenn sie fertig sind, nur wenig Sauce haben. Dann gibt man ein Stück frische Butter, in welche man Mehl geknetet hat, hinein, und läßt diese einige Minuten darin kochen, bis der rohe Mehlgeschmack verschwunden ist, thut zuletzt gehackte Petersilie daran und schwenkt sie damit durch. Sind die Schoten sehr jung und wässerig, so wird das Wasser knapper bemessen.

Ingredienzien: 2 Liter Schotenkerne. 1 Liter Wasser. 12 Mth. Butter. 2 Theelöffel voll Zucker. $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl. 1 Theelöffel voll gehackte Petersilie. 1 Theelöffel Salz.

290. Schoten (englische Art).

Die Schotenkerne, selbstverständlich nur von jungen Schoten, werden in nicht zu reichlich siedendem gesalzenem Wasser gar gekocht, dann recht rein abgeseigt, heiß angerichtet und mit Stückchen von Petersilienbutter belegt. Auch kann man die Schoten, nachdem sie gut abgelaufen sind, mit der Petersilienbutter durchschwenken, bevor man sie auf der Schüssel anrichtet.

Ingredienzien: 2 Liter Schotenkerne. $\frac{1}{4}$ Pfd. in zierliche Förmchen dressirte Petersilienbutter (siehe Nr. 31). 1 Liter Wasser. 1 Theelöffel voll Salz.

291. Schoten und Kopfsalat.

Wenn die Schoten, wie in Nr. 289 angegeben ist, vorbereitet sind und eine Weile gekocht haben, wird eine gleiche Quantität in feine Streifen geschnittener, vorher gut verlesener und gewaschener Kopfsalat dazu gegeben und mit gar gekocht. Wenn Alles weich und die Brühe genug eingekocht ist, wird dieselbe mit Kartoffelmehl bündig gemacht und dann mit einem Stück Butter und gehackter Petersilie umgeschwenkt.

Ingredienzien: 1 Liter Schotenkerne. 1 aufgehäufter Suppenteller voll geschnittener Salat. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 10 Mth. Butter. 2 Theelöffel Zucker. 1 Theelöffel voll gehackte Petersilie. $\frac{3}{4}$ Theelöffel Salz. 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

292. Schoten mit Teig.

Man kocht die jungen Schotenkerne, wie es im Recept Nr. 289 angegeben ist, und beachtet hierbei ganz besonders, daß sie schließlich in kurzer Sauce liegen; gleichzeitig kocht man auch kleine Zweige von Blumenkohl in gesalzenem Wasser gar. Vorher hat man einen Teig, wie zu Mangold Nr. 270 verarbeitet, Strohhalm dick ausgerollt, und mit einem Glase runde Plättchen davon ausgestochen, welche man gleich danach mit einem schmalen Teigrande rings herum