

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

recht heiß werden, schwenkt sie danach noch mit einem Stück Butter durch und richtet sie an.

Ingredienzien: 1 mittelgroße Büchse mit Schoten. 120 Gr. Butter. 1 Theelöffel Zucker. Eine Priße Salz. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Petersilie. 1 Löffel Mehl. 2 Obertassen Wasser.

298. Schoten getrocknet.

Die getrockneten Schoten werden Abends vor dem Gebrauch rasch abgewaschen, und dann mit weichem Wasser bedeckt und über Nacht hingestellt. Am andern Morgen schüttet man sie mit vollem Wasser in eine Casserolle, gibt Butter und Zucker dazu, und kocht sie langsam gar und weich. Zuletzt erst wird das nöthige Salz durchgekocht, dann Petersilie darübergestreut, und diese nebst einem Stückchen Butter, nachdem die Schoten mit einer Messerspitze Kartoffelmehl bündig gemacht sind, gut durchgeschwenkt.

Ingredienzien: 2 Obertassen voll trockner Schotenkerne. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll gehackte Petersilie. 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

299. Schoten in Salz eingemacht.

Diese in Flaschen oder Steinkrügen eingemachten Schoten, werden 24 Stunden vor dem Gebrauch aus den Flaschen in eine tiefe Schüssel geschüttet, und in derselben 3 bis 4 Mal mit kaltem Wasser abgespült, dann siedendes Wasser darüber gegossen und mit diesem $\frac{1}{4}$ Stunde hingestellt. Hierauf läßt man sie ablaufen und gießt noch 2 Mal heißes Wasser darüber, sie jedesmal $\frac{1}{4}$ Stunde darin stehen lassend. Nachdem sie dann wieder abgetropft sind, behandelt man sie wie die vorstehenden, nur daß man kein Salz mehr daran thut. Es ist gut, das letzte heiße Wasser, worin die Schoten gelegen haben, zu probiren, und falls dasselbe noch sehr salzig ist, sie lieber noch ein Mal abzubrühen.

Ingredienzien: 1 Weinflasche voll Schoten. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 1 Theelöffel voll Zucker. 150 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll grüne Petersilie. 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

300. Schwarzwurzeln.

Ob man die Schwarzwurzeln reinigt, rührt man eine große Schale voll Wasser mit 2 Hände voll Weizenmehl glatt durcheinander, und nimmt die Hälfte davon, während man die andere Hälfte vorläufig bei Seite stellt. Nun schabe man jede Schwarzwurzel sauber ab, so daß sie ganz weiß, ohne das geringste schwarze Fleckchen aussteht, werfe sie sofort in das Mehllwasser, wasche sie