

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

gekochter Sahne recht klar gerührt, sie dann kalt gestellt, indem man, damit sich keine Oberhaut darauf bildet, sie öfters noch umrührt. Wenn die Mehlsauce abgekühlt ist, schlägt man die Eidotter und den Eischnee dazu, und streicht sie über die, auf der Schüssel hügelartig angerichteten, Schwarzwurzeln, und läßt das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde im wohlgeheizten Ofen backen.

Ingredienzien: $\frac{3}{4}$ Schock Schwarzwurzeln. 80 Gr. Butter. 1 bis $1\frac{1}{2}$ Obertassen Wasser. 1 Prise Salz. 1 Löffelspitzchen Kartoffelmehl. Zur Sauce 1 Löffel Mehl. 20 Gr. Butter. 1 Obertasse Sahne. 6 Eier. 2 bis 3 Löffel verjus.

303. Spargel.

Der Spargel, welcher sich mit Recht einer überaus großen Beliebtheit erfreuen kann, wird vom April bis Ende Juni gestochen. Man sehe beim Einkauf darauf, daß er möglichst frisch aus der Erde kommt, recht weiß ist, und keine grüne, sondern schwach blau-rotthe Köpfe hat; er muß sich sehr leicht brechen lassen, und im Bruch ein saftig weiches glasiges Fleisch zeigen. Der fingerdicke Spargel ist der beste zum Gemüse, er wird vom Kopf herunter nach dem Fuße zu geschält, wozu man das Messer unterhalb des Kopfes, dieser wird nicht geschält, flach einsetzt, und nach unten zu etwas tiefer damit eingreift, weil der Bast oben bedeutend feiner ist, als unten. Geübte Hände fühlen beim Schälen schon, wie tief sie greifen müssen, für Ungeübtere sei gesagt, daß der Bast bis zum innern weichen Fleisch herunter muß und man glaube nur ja nicht, es sei sparsam, den Spargel dünner abzuschälen, der Bast wird niemals weich, und bei Tische haben in diesem Falle die Zähne das nachzuholen, was das Messer in der Küche versäumt hat, und es gibt wohl nichts Widerwärtigeres, als das Geschält, den Spargelbast aus dem Munde zwischen den Zähnen fortzuziehen. Den geputzten Spargel wäscht man in frischem Wasser schnell ab, bindet ihn, mit den Köpfen nach einer Seite liegend, mit Garn in egale Bündchen, und kocht ihn dann in vielem siedenden weichen Wasser, in 20 bis 25 Minuten weich. Man probirt ihn, indem man mit einer Gabel das untere Stielende durchsticht; ist dies Butterweich, dann ist der Spargel gut. In den letzten 5 Minuten gibt man das Salz daran, und richtet ihn, sobald dies durchgekocht ist, gleich an. Durch längeres stehen im Wasser wird er gelb und unansehnlich; ist man dennoch genöthigt, ihn Mal stehen lassen zu müssen, so muß man, wenn er weich ist, einen Guß kaltes Wasser zugießen, ihn dann fest zudecken, und an heißer Stelle, wo er nicht mehr kocht, aufbewahren. Beim Anrichten hebt man ihn mit einem Schaumlöffel auf eine vielfach zusammengelegte erwärmte Serviette,