

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

in 2 Centn. lange Stückchen gebrochen. Wenn er gepuzt und abgewaschen ist, wirft man ihn in kochendes weiches Wasser, welches nicht sehr reichlich zu sein braucht, und kocht ihn gewöhnlich in 15 Minuten gar, wonach man einen Guß kaltes Wasser daran gießt, und ihn bei Seite stellt. Nun quirlt man in einem schmalen hohen Blechtopfe Eier, Mehl und Spargelwasser mit etwas Salz, stellt diesen Topf in kochendes Wasser, und quirlt, während das Wasser immer scharf kochen muß, die Sauce so lange, bis sie dick geworden ist, aber nicht kocht, dann rührt man Butter, Zucker und Citronensäure daran, und gießt sie über den vorher gut abgetropften Spargel.

Ingredienzien: 1 Schock Spargel. 3 Eidotter. 1 Eßlöffel Mehl. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen Spargelwasser. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Citronensäure.

307. Brechspargel andere Art.

Die Butter wird mit Petersilie, Zwiebeln und Salz 10 Minuten gedämpft, dann mit Wasser und Sahne zerrührt, in welche man einen Löffel voll Mehl verquirlt hatte, und mit dieser nebst Zucker aufgekocht. Danach nimmt man die Zwiebel und die Petersilie aus der Sauce heraus, zieht diese mit Eidotter ab und gießt sie über den Spargel, welcher eben so wie der Vorhergehende vorbereitet, gekocht und angerichtet ist.

Ingredienzien: 50 Spargel. 70 Gr. Butter. 1 Bündchen Petersilie. 1 große Zwiebel. 1 Löffel Mehl. 1 Stückchen Zucker. 2 Eidotter. 8 Eßlöffel Sahne. 4 Küchenlöffel Spargelwasser. Salz.

308. Spargel Auflauf.

Dicker Stangenspargel wird, nachdem er geschält ist, in Bündchen gebunden und beinahe gar gekocht, dann auf eine erwärmte Serviette gelegt und von den Fäden befreit. Nun hat man eine lange flache Form mit Butter ausgestrichen, in welche man eine Lage Spargel legt, diese mit geriebenem Käse und Butterstückchen bestreut und mit dicker saurer Sahne überstreicht; dann wieder Spargel, darauf Käse, Butter, Sahne und so weiter, bis Sahne den Beschluß macht. Danach stellt man den Spargel in den Ofen und läßt ihn fest zugedeckt mehr aufziehen als backen. Der Spargel auf diese Weise bereitet ist ausgezeichnet, wenn er statt in eine gewöhnliche Form gepackt, in eine Timbale eingelegt und gebacken wird; man kann den Käse auch fortlassen und statt dessen in Butter geröstete Semmelbröseln einstreuen.

Ingredienzien: 60 Spargel. $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen Sahne. 10 Mth. Käse. Salz.