

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

309. Spargelpudding.

Man schält den Spargel, wäscht ihn dann rasch ab und schneidet ihn, vom Kopfe beginnend, in 2 Cent. breite Stückchen, doch nur so weit, wie er sehr zart ist. Sodann schlägt man Eier, Milch, Mehl, zerlassene Butter und Salz tüchtig durcheinander, bis man die einzelnen Theile nicht mehr herauserkennen kann, mischt darauf die rohen Spargelstückchen, indem man immer weiter schlägt, gut durch und füllt das Ganze in eine vorbereitete Puddingsform, welche man zugedeckt bis $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe in siedendes Wasser stellt, und so au bain maris den Pudding 2 Stunden kochen läßt. Beim Anrichten stürzt man ihn auf eine flache Schüssel und legt einen Kranz von frischen Butterstückchen rings um.

Ingredienzien: 1 Schock Spargel. 6 Eier. 4 Eßlöffel Mehl. 70 Gr. Butter. Salz. $\frac{1}{4}$ Schoppen Milch. Zum Belegen: Butter nach Bedarf.

310. Mohrrüben (Carotten).

Die Carotte ist die kurze dicke, frischrothe Mohrrübe, welche einen besseren Geschmack als die lange, mehr gelbrothe Mohrrübe hat; will man daher ein selbstständiges Gericht davon zubereiten, so gebe man, so lange sie zu haben sind, immer den Carotten den Vorzug, während, wenn sie mit andern Gemüsen gemischt werden, die Mohrrüben genommen werden können, nur Schoten und Spargel machen hiervon eine Ausnahme, weil da die Carotten unzerschnitten hineinkommen und deshalb kurz sein müssen. Ich werde in den folgenden Recepten immer nur von Mohrrüben sprechen, weil die Carotten nicht immer und nicht aller Orten zu haben sind. Die Mohrrüben werden je nach ihrer Größe entweder ganz gelassen oder der Quere nach in längliche Stücke, und wenn sie ganz groß sind, in dünne Stifte, Würfeln oder Scheiben geschnitten, doch erst, nachdem sie rein abgeschabt und tüchtig abgewaschen sind. Inzwischen hat man Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Sieden gebracht, und wäscht nun die Mohrrüben da hinein, um sie langsam gar kochen zu lassen. Sie müssen hübsch saftig in der Sauce liegen, welche mit Kartoffelmehl dann gebunden wird. Zuletzt streut man gehackte Petersilie darüber und schwenkt sie mit Butter um.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll geschnittene Carotten. 100 Gr. Butter. 1 guter Theelöffel voll Zucker. 1 Theelöffel voll Salz. $\frac{1}{4}$ Theelöffel Kartoffelmehl.

311. Mohrrüben gedämpft.

Ganz dicke Mohrrüben werden geschabt, ein oder zwei Mal der Quere nach durchschnitten, gut abgewaschen und dann in ge-