

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

vieler Brühe, und weil sie sich von selbst sämig kochen, keinerlei Bindemittel.

Ingredienzien: Ebenso wie bei gekochten Mohrrüben.

322. Blumenkohl.

Der Blumenkohl muß frisch sein und weiße festgeschlossene Blumen haben, man schneidet beim Abputzen die Strünke und alle großen und kleinen Blättchen, selbst die, welche zwischen den Blumen sitzen, sorgfältig ab, legt dann die Blumen bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe in kaltes Wasser, damit die vielfach darin sitzenden Raupen herauskriechen. Hierauf kocht man ihn in gesalzenem Wasser gar, aber ja nicht weich, und gießt ihn nachdem ab. Währendem hat man eine weiße in Butter gemachte Mehlschwitze mit etwas von dem Blumenkohl-Wasser verquirlt und kochen lassen, dann vom Feuer fortgezogen, rasch mit süßer Sahne, welche mit Eigelb geschlagen war, vermischt und zuletzt frische Butter und Salz dazu gerührt. Nicht eher, bis die Sauce fertig ist, darf der Kohl abgegossen werden, wonach er sogleich auf einer erwärmten Schüssel mit den Blumen nach außen und mit untergeschobenen Stielen angerichtet wird. Er muß auf der Schüssel das Ansehen einer großen Blume haben, und wird dann mit obiger dicker Sauce begossen.

Ingredienzien: 1 Blumenkohlkopf in der Größe eines Desserttellers. 1 Eßlöffel voll Mehl. 80 Gr. Butter. 1 Weinglas voll Wasser. $\frac{1}{2}$ Weinglas voll süßer Sahne. 3 Eigelb. Salz.

323. Blumenkohl andere Art.

Der Blumenkohl wird ebenso wie oben behandelt und gekocht, nur daß man in das Wasser, worin er abgekocht wird, den Saft einer halben Citrone tröpfelt. Nun macht man einen Teig von Butterstückchen, Mehl, Eidotter, Salz und Zucker, gibt diesen in eine hohe Casserole und läßt ihn unter stetem Rühren heiß werden, gießt dann, indem man weiter rührt, von dem Blumenkohlwasser dazu, bis man eine dickämige Sauce hat, welche, wenn sie aufstößt, sofort, ehe sie kocht, vom Feuer genommen und mit Zitronensaft und Zucker immer noch durchgerührt wird, bis die größte Hitze verslogen ist und somit die Eier dem Gerinnen nicht mehr ausgesetzt sind.

Ingredienzien: Blumenkohl wie im Vorhergehenden. 2 Eßlöffel Mehl. 100 Gr. Butter. 4 Eidotter. 1 Löffelchen voll Zucker. Salz. 1 Citrone.

324. Blumenkohl gebacken.

Wenn der Blumenkohl geputzt ist, theilt man ihn nach seinen