

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

Stiele dick ab und kocht dann Alles in gesalzenem Wasser gar. Danach läßt man sie abtropfen, auf Tücher trocknen, und reibt sie dann durch ein Haarsieb zu Purée. Nun verrührt man eine in Butter gemachte Mehlschwitze mit Sahne, zieht sie mit Eigelb ab, gibt Salz und das Purée hinein und läßt es auf gelindem Feuer, während man es rührt, heiß werden. Man kann auch Croutons davon machen, dieselben werden dann gerade so bereitet, wie die von Mohrrüben (Nr. 320.)

Ingredienzien: 2 bis 3 mittelgroße Blumenkohlköpfe. 100 Gr. Butter. 1 Eßlöffel Mehl. $\frac{1}{4}$ Liter Sahne. 4 Eigelb. Salz.

330. Blumenkohl englisch.

Der Blumenkohl wird möglichst ungetheilt gepuzt, gewässert und gekocht, dann abgegossen, auf einer Schüssel heiß angerichtet, und mit Butterstückchen, welche oben auf und rings herum gelegt werden, servirt.

Ingredienzien: 2 Köpfe Blumenkohl. Wasser. Salz. 150 Gr. Butter.

331. Artischocken.

Diese sind im Hochsommer zum Verbrauch am geeignetsten und man wähle beim Einkaufe immer die glatte Artischocke, sie ist größer, zarter und saftiger als die stachelige. Man schneidet die Stiele dicht an den Blättern ab, nimmt die unteren harten Blätter dann fort, schält den Stiel, soweit er dadurch frei geworden ist ab und reibt ihn mit Citronensaft ein. Hierauf schneidet man jede Artischocke in 4 Theile, pußt aus jedem das innere safrige, feinen Borsten ähnliche mit einem spitzen Messer heraus und kocht sie dann in gesalzenem Wasser weich. (Dies kann man nur am Boden der Artischocken probiren, indem man an dieser Stelle mit einer Gabel durchsticht, da die Artischockenblätter, selbst die oberen sogenannten zarten, niemals weich werden; man streift daher beim Essen die Blätter nur durch die Zähne, auf diese Weise das wenige eßbare Fleisch davon abziehend.) Nun verrührt man Mehl, Wasser, Citronensäure und Salz recht glatt und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen, zieht diese dann mit Eidotter ab und verrührt Butter und Zucker darin. Die heißen Artischocken werden nachdem angerichtet und mit der Sauce servirt.

Ingredienzien: 5 bis 6 Artischocken. 2 Eßlöffel Mehl. 1 Schoppen Wasser. $\frac{1}{2}$ Citrone. Salz. 80 Gr. Butter. 3 Eidotter. 1 Stückchen Zucker.