

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

334. Große Bohnen. (Saubohnen= auch Puffbohnen.)

Die Hauptsache bei diesen Bohnen ist, daß sie jung verbraucht werden und da man dies an der äußern dicken Schale nicht erkennen kann, so thut man gut, beim Einkaufen die eine oder andere erst aufzubrechen, um sich von ihrem Alter, resp. ihrer Jugend genau zu überzeugen. Sind die Bohnenkerne frisch saftig von sehr hellgrüner Farbe, dann sind sie gut, dagegen sind die mit schwarzen Keimstrichen, der sogenannte Bart, zu alt; sie sind in diesem Alter unangenehm mehlig und haben an Wohlgeschmack eingebüßt. Hat man die Bohnen ausgepflückt, so wirft man sie in verschiedenen Portionen in das mit Butter siedende Wasser, wobei dasselbe immer erst wieder kochen muß, ehe man eine neue Portion Bohnen hineinthut. Wenn sie halb gar sind, kommt das Salz, und wenn sie ganz gar sind das zum Binden nöthige Kartoffelmehl, etwas gehackte Petersilie und noch ein Stückchen Butter, womit man sie zuletzt umschwenkt, dazu.

Ingredienzien: 3 Teller voll ausgebrochene Bohnen. 125 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Salz. Petersilie. 3 Mth. Butter. 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

335. Große Bohnen mit Sahne.

Die Bohnen werden wie die vorigen ausgebrochen und dann in siedendem Wasser, in welches sie auch Portionsweise hineingegeben werden, 5 Minuten lang gekocht. Nachdem sie dann auf ein Sieb geschüttet und abgelassen sind, läßt man sie in siedender süßer Sahne mit Butter und Salz gar kochen. Hiernach macht man mit wenig Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, verrührt diese mit einem Löffel voll Milch und thut sie darauf mit gehackter Petersilie an die Bohnen.

Ingredienzien: 3 Teller voll ausgeschälter Bohnen. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. 90 Gr. Butter. 1 Löffelchen Mehl. 1 Löffel Milch. Salz. Petersilie.

336. Große Bohnen mit Butter.

Wenn die Bohnen ausgepflückt und wie die obigen Portionsweise in siedendes Wasser gelegt sind, so läßt man sie mit dem nöthigen Salz in demselben gar und weich kochen, schüttet sie dann auf ein erwärmtes Sieb und schwenkt sie, nachdem sie abgelassen sind, mit Kräuter- oder Eierbutter so lange um, bis die Butter zerschmolzen und in die Bohnen eingezogen ist. Man kann auch die Bohnen nur in Wasser abgekocht heiß anrichten und mit frischer Butter serviren.

Ingredienzien: Große Bohnen ausgeschält. Butter. Salz. Wasser.