

## **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

wie die Vorhergehenden in siedendem Wasser mit wenig Butter und Zucker gar gekocht. Dann macht man in Butter eine weiße Mehlschwitze gibt gekochte Peterfilie und Salz dazu, rührt sie mit der von den Bohnen abgegossenen Brühe klar, läßt dies durchkochen und schüttet darauf die Bohnen hinein, welche man, wenn sie heiß geworden sind, noch mit einem Stück Butter umschwenkt. Es darf, wenn man die Bohnen abgießt, nicht mehr Brühe darunter sein, als zum Verrühren des Weizmehls nöthig ist.

Ingredienzien: 1 Liter Wasser. 2 Suppenteller voll geschchnittene Bohnen.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Zucker. Salz. 1 Eßlöffel voll Mehl. 1 Theelöffel voll Peterfilie. 130 Gr. Butter.

#### 340. Grüne Schneidebohnen mit Sahne.

Wenn die Bohnen abgefasert und geschnitten sind, wirft man sie in siedendes Wasser und läßt sie darin ein Mal überkochen, wonach sie gleich zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet werden. Nun läßt man Sahne, in Ermangelung derselben gute Milch kochen, gibt Butter, Salz und Schalotten hinein und läßt hierin die Bohnen gar und weich kochen. Nachdem zieht man sie mit einigen Eidottern ab, schwenkt sie gut mit Butter und richtet sie an.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Bohnen. 1 Liter Sahne. 80 Gr. Butter. 3 Schalotten. Salz. 3 Eidotter.

#### 341. Grüne Schneidebohnen (italienisch).

Sie werden wie die Vorigen vorbereitet, dann in gesalzenem Wasser gar und weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Hiernach läßt man gutes Del mit Schalotten, Salz und Peterfilie heiß werden, schüttet die Bohnen nun hinein und läßt sie 5 Minuten, während welcher Zeit man sie öfters rührt, darin schwißen, gießt danach mit Kartoffelmehl verquirltes Wasser hinzu und schmeckt sie, wenn sie bündig sind, reichlich mit Citronensäure ab.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Bohnen. 3 Löffel voll Del. 4 Schalotten. Salz. 1 gehäufte Theelöffel voll Peterfilie.  $\frac{1}{4}$  Schoppen Wasser. 1 Messerspitze Kartoffelmehl.  $\frac{1}{2}$  Citrone.

#### 342. Grüne Schneidebohnen (englisch).

So wie in vorhergehendem Recepte werden die Bohnen, nachdem sie abgefasert und geschnitten sind, in gesalzenem Wasser weich gekocht und auf ein erwärmtes Sieb geschüttet. Sowie sie gut darin abgeschwenkt sind, richtet man sie heiß an, bestreut sie mit gehackter Peterfilie und garnirt sie reichlich mit Stückchen frischer Butter.