

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

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Bohnen. $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Petersilie. Salz.

343. Grüne Schneidebohnen (westphälisch).

Die Bohnen werden, wie im ersten Recepte der Bohnen angegeben ist, zubereitet, und wenn sie beinahe gar sind, thut man einige geschälte kleine Kartoffeln nebst einem Stückchen Butter und Salz dazu und läßt sie so lange mitkochen, bis sie zerplazen. Das Bohnenkraut wird, wenn die Kartoffeln hineinkommen, herausgenommen, und erst kurz vor dem Anrichten wird dies Gemüse mit Butter und Petersilie nochmals durchgeschwenkt. Mehligte Kartoffeln machen es hinreichend bündig.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Bohnen. 120 Gr. Butter. 12 bis 15 Kartoffeln. Bohnenkraut. Salz. Petersilie.

344. Brechbohnen.

Dies ist eine kleine fleischige mit dickeren Böhrchen versehene Bohnenart, sie werden auch abgefasert und dann ein oder zwei Mal durchgebrochen. Hierauf kocht man sie in gesalzenem Wasser gar und weich, läßt sie abtropfen und schwißt sie 2 Minuten in Petersilienbutter durch.

Ingredienzien: 1 Liter Bohnen. 120 Gr. Butter. Salz.

345. Brechbohnen in saurer Sauce.

Man streue Mehl in eine Casserole, pflücke Butterstückchen darüber, quirle Beides mit Wasser und verjus klar und koche es mit Salz und Zucker zu einer sämigen Sauce, ziehe diese dann vom Feuer und schütte die nach vorigem Recepte zubereiteten Bohnen hinein. Die Bohnen bedürfen in diesem Falle, weil sie noch in eine Sauce kommen, zum Durchschwitzen nicht so vieler Butter, auch nimmt man hier statt Petersilienbutter einfach nur frische Butter. Zuletzt, wenn die Bohnen in der Sauce (Nr. 549) heiß durchgezogen sind, zieht man diese mit Eigelb ab.

Im Uebrigen kann man die Brechbohnen ebenso zubereiten, wie die Schneidebohnen, und wenn die Letzteren noch jung und klein sind, werden sie öfters auch nur gebrochen.

Ingredienzien: 1 Liter Bohnen. 125 Gr. Butter. 1 Löffel voll Mehl. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. 1 Löffel voll verjus. Salz. 1 Theelöffel voll Zucker. 3 Eigelb.

346. Ganze Bohnen mit Käse.

Wenn die Bohnen noch ganz klein und jung sind, werden sie abgefasert, gewaschen, in gesalzenem Wasser weich gekocht, man muß