

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

Auch kann man, wenn die weißen Bohnen abgegossen sind, sie allein in Butter schwenken und in Kranzform um die, auf der Mitte einer Schüssel angerichteten grünen Bohnen legen.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Bohnen. 125 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. 1 Eßlöffel Mehl. $\frac{1}{4}$ Liter trockne weiße Böhnchen. Salz.

349. Getrocknete Bohnen.

Die Bohnen werden Abends vor dem Gebrauche rasch abgewaschen, dann mit kaltem weichem Wasser reichlich bedeckt, am besten an einen warmen Ort hingestellt und Tags darauf in demselben Wasser, welches man abgießt, um es erst kochend zu machen, gerade so gekocht, wie die frischen Bohnen. Nur ist es nicht zu empfehlen, die getrockneten Bohnen mit Sahne oder Milch zu kochen. Es paßt dies sowohl für Schneide- als auch Brechbohnen.

Ingredienzien: In jeder Weise ist das Verhältniß so wie bei frischen Bohnen und auch dieselben Zuthaten.

350. Kohlrabi.

Da die alten großen Kohlrabi gewöhnlich hart und holzig sind, so kaufe man nur kleine ganz junge, und da sich selbst bei diesen schon stöckrige finden, so muß man beim Schneiden Acht darauf haben, daß selbige zurückgelegt werden. Das Fleisch der Kohlrabi muß beim Durchschneiden glatt wie Speck aussehen, sobald sich auf der Schnittfläche gelbliche harte Fäserchen zeigen, ist der Kohlrabi holzig und nicht zu gebrauchen, weil er beim kochen niemals zart wird. Wer ihn haben kann, wähle stets den blauschattigen, er ist meistens besser als der grüne. Die Kohlrabi werden, nachdem das Laub bis auf wenige ganz junge Blätter fortgenommen ist, rund wie Kartoffeln, nur viel dicker abgeschält, indem man unter dem jungen Laube damit beginnt und abwärts nach dem Fuße immer dicker schält. Hiernach schneidet man eine feine Scheibe mit dem jungen Laube ab und das Uebrige entweder auch in Scheiben oder in Halbmondsform, wonach man dieses und das Laub, jedes für sich, in gesalzenem kochenden Wasser weich kocht, und zum Abtropfen auf ein Sieb schüttet. Nun macht man in frischer Butter eine weiße Mehlschwitze, zerrührt diese mit siedendem Wasser, wozu man das gebraucht, in welchem der Kohlrabi abgekocht ist, zu einer sämigen Sauce, gibt wenig Salz und Zucker daran und läßt dann den Kohlrabi, ohne ihn nochmals kochen zu lassen, heiß darin werden. Die abgekochten und abgetropften Blätter dagegen schwenkt man über kleinem Feuer mit etwas Butter und legt sie nachher um den auf einer flachen Schüssel angerichteten