

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

weich gekocht, dann abgezogen und durch einen Durchschlag zu Pürée gerührt. Hiernach läßt man reichlich Butter zergehen, gießt kochende Sahne dazu, thut etwas Salz und Zucker daran und wenn dies kocht, gibt man das Pürée hinein, um es unter fortwährendem Rühren 2 bis 3 Minuten kochen zu lassen.

Ingredienzien: 2 Pfd. Maronen. 125 Gr. Butter.
1 1/2 Theelöffel Zucker. 1/4 Schoppen Sahne. Salz.

408. Geröstete Maronen.

Man röstet die Maronen im Ofen, im Kaffeebrenner oder in heißer Asche, wie es Jedem am Bequemsten ist, richtet sie, sauber abgeputzt, auf einer erwärmten Schüssel in erwärmter gebrochener Serviette an und servirt sie mit frischer Butter.

Ingredienzien: Maronen. Butter.

409. Gelbes Erbsen=Pürée.

Die gelben Erbsen müssen Tags vor dem Gebrauch gut verlesen, dann mehrere Male abgewaschen und hiernach mit weichem Wasser bedeckt zum Aufquellen hingestellt werden. Am andern Morgen setzt man sie auf das Feuer, und sobald sie heiß geworden, gießt man das Wasser davon ab, setzt sie mit frischem weichem Wasser wieder bei, und läßt sie langsam, indem man, wenn sie wieder zu dick ausquellen, immer wenig kaltes Wasser nachgießt, ganz weich kochen. Nach dieser Zeit reibt man sie als dickes Pürée durch ein Sieb, läßt selbiges unter stetem Rühren mit etwas Salz und Butter nochmals auf schwachem Feuer heiß werden und richtet es darauf an. Man übergießt es nun mit brauner Butter, mit Zwiebeln darin gebraten, und garnirt es außerdem mit Brodcroutons. Wer es liebt, kann die sich ablösenden Hülsen der Erbsen während des Kochens so viel wie möglich fortnehmen und sie dann später ohne Sieb zu Pürée verrühren. Sollte das Pürée mal zu dünn gerathen sein, so verdickt man es, sobald es kocht, mit etwas Kartoffelmehl.

Ingredienzien: 1/2 Liter Erbsen. Wasser. Salz. 18 Mth. Butter. 2 mittelgroße Zwiebeln. 2 Milchbröbchen.

410. Gelbe Erbsen.

Wenn die Erbsen ebenso wie die Vorhergehenden vorbereitet und halb gar gekocht sind, schüttet man sie mit ihrer Brühe in einen andern Topf, damit die, welche bis dahin oben gelegen haben, nun nach unten in das Wasser kommen, und so die Erbsen, ohne daß sie gerührt, egal weich werden. Kurz vor dem, ehe sie ganz gar und weich sind, wäscht man einige geschälte Kartoffeln hin, gibt