

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

Butter dazu und läßt die Kartoffeln gar darin zerkochen. Das Erbsengemüse ist dadurch bündig geworden und wird nun mit Salz umgeschwenkt und dann angerichtet. Inzwischen hat man Semmelbröseln in viel Butter gelbbraun geröstet und diese gibt man über die Erbsen.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Erbsen. 180 Gr. Butter. 6 Kartoffeln. 2 Hände voll Semmelbröseln. Wasser. Salz.

411. Geschälte gelbe Erbsen.

Diese noch nicht gar zu lange in dem Handel erschienenen, der äußeren harten Hülsen entledigten Erbsen werden wie die vorhergehenden, nachdem sie nur 2 bis 3 Stunden in Wasser ausgequollen sind, in siedendem Wasser weich und dick gekocht und danach mit Butter und Salz zu Purée verrieben. Man richtet sie auch mit in Butter gebratenen Zwiebeln und Brodcroutons, wie anderes Erbsenpurée an.

Ingredienzien: $\frac{3}{8}$ Liter Erbsen. 150 Gr. Butter. Wasser. Salz. 2 Milchbrode.

412. Weiße Bohnen.

Es eignen sich zum Kochen am Besten die kleinen, fast runden Böhnchen, und diese werden ebenso wie die Erbsen Tags vorher zum Ausquellen hingestellt und am andern Tage in Wasser gar und weich gekocht. Hiernach gießt man sie rein ab, macht dann in Butter, worin einige Zwiebeln gedämpft sind, eine weiße Mehlschwitze, gibt fein gehackte Petersilie, junges Selleriekraut und Salz hinzu, rührt dies mit dem abgegossenen Bohnenwasser zu einer bündigen Sauce, thut die Bohnen hinein und läßt sie langsam darin heiß werden. Man kann die weichgekochten Bohnen auch durch ein Sieb zu Purée reiben und in obiger Sauce heiß werden lassen.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Bohnen. 3 Zwiebeln. 1 Löffel voll Mehl. Petersilie. Sellerieblätter. Salz. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. 100 Gr. Butter.

413. Weiße Bohnen in Butter.

Die Bohnen werden wie oben vorbereitet, weich gekocht, danach abgegossen und dann in heißer Butter und Salz umgeschwenkt.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Bohnen. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz.

414. Saure weiße Bohnen.

Wenn die weißen Bohnen wie im vorigen Recepte gekocht