

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

und abgesehen sind, macht man in Butter eine gelbbraune Mehlschwitze, worin man einige fein geschnittene Zwiebeln mitdämpfen läßt, verrührt diese mit Bohnenbrühe zu einer bündigen Sauce, schmeckt diese mit Zucker, Salz und verjus oder Citronensäure ab und läßt die Bohnen darin heiß werden.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Bohnen. 100 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. 2 Zwiebeln. 2 Löffel verjus. 2 Stückchen Zucker. Salz. Bohnenbrühe.

415. Graue Erbsen.

Diese werden ebenso wie die gelben Erbsen vorbereitet und gar gekocht, und dann, nachdem sie gut abgesehen sind, wie saure weiße Bohnen oder aber als Purée wie gelbe Erbsen zubereitet. Man kann sie auch abgekocht mit Butter und Salz durchschwenken oder nur Salz daran thun und recht heiß mit frischer Butter serviren.

Ingredienzien: Je nach welcher Art man sie bereiten will, siehe Erbsen oder weiße Bohnen.

416. Linsen.

Man nehme gute dünnchalige Linsen, welche möglichst wenig unrein sind, diese verliest man sehr sorgfältig, wäscht sie mehrere Mal ab und stellt sie wie die Erbsen mit weichem Wasser bedeckt mehrere Stunden zum Ausquellen hin. Beim Gebrauch gießt man das Wasser ab, und setzt sie, nachdem man frisches darauf gegossen hat, auf das Feuer, und wenn das heiß geworden ist, gießt man es wieder ab, welches Verfahren nochmals wiederholt wird. Sodann gibt man fein geschnittenen Porree und etwas Sellerieknohle daran und läßt sie recht weich und dick einkochen, schwenkt sie dann mit Butter und verjus oder Citronensäure durch und richtet sie an. Man kann die Säure auch fortklassen und die Linsen mit in Butter gebräunten Zwiebeln durchrühren.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Linsen. 100 Gr. Butter. 1 Theelöffel voll Citronensaft oder statt dessen 2 Zwiebeln.

417. Saure Linsen.

Werden ebenso wie saure weiße Bohnen bereitet, nur daß man statt einer gelben Mehlschwitze eine dunkelbraune macht und gebrannten Zucker daran thut. Die Linsen können in jeder Weise wie die übrigen Hülsenfrüchte zubereitet werden.

Ingredienzien: Siehe saure weiße Bohnen.