

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

Nr. 24. Frische Erbsen und Spargel.

Schnittspargel und Erbsen zusammen gekocht sind ebenfalls sehr beliebt. Zubereitung wie in Nr. 20, Schnittspargel angegeben, man mische nur ein Teil gekochte, frische Erbsen darunter.

Nr. 25. Kleine Karotten und Spargel.

Kleine junge Karotten und Spargel werden zu gleichen Theilen als schönes Gemüse zubereitet.

Nr. 26. Schotenerbsen.

Die abgezogenen Schoten werden gewaschen, die größeren einmal durchgebrochen und mit Butter, Salz und Wasser weich gedünstet, mit Mehl bündig gemacht und mit Petersilie garniert. Auch kann man einige kleine Karotten darunter geben.

Nr. 27. Schwarzwurzeln.

Schwarzwurzeln, Palmin, Wasser, Salz, Mehl Zitronensaft, saurer Rahm.

Man schabt die Wurzeln auf einem Brettchen ab, und legt sie in reichlich, kaltes Wasser, worin Mehl durchgerührt ist, um sie weiß zu erhalten. Dann wäscht man sie gut ab, sieht sie nochmals nach und wenn sie vollends weiß gepuzt sind, schneidet man sie in fingerlange Stücken. Nun bereitet man von Fett, Mehl, Wasser und Salz eine Tunke und kocht in derselben die Wurzeln schön weich; zerfallen dürfen sie nicht. Dann gibt man Rahm oder Zitronensaft daran und 1 Messerspize Nährsalzextrakt. Butter- oder Weißbrotklöße sind ebenfalls bei diesem Gemüse angenehm.

Nr. 28. Puff- oder dicke Bohnen.

Bohnen, Mehl, Butter, Palmin, Wasser, Salz.

Noch junge Bohnen nehme man aus den rauhen Hülsen, koche sie in Salzwasser etwas ab, lasse sie auf einem Sieb ablaufen und dünste sie in Fett und Salz