

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

kömmt es in eine Röhre oder Backofen, und wird so lange darin gelassen, bis es eine schöne braune Farbe bekömmt, (so, als wie eine Kastrol, Pastete), beyrn Anrichten, stürze es auf eine Schüssel heraus, und gib es zur Tafel.

Gedünste weiße Rüben.

Nimm die Rüben, und schäle sie ab, schneide sie länglicht wie ein kleiner Finger, nimm eine Fette in ein Kastrol oder Rein, lege die Rüben hinein, und lasse sie lichtbraun dünsten, kehre sie öfters um, um damit sie gleichfärbig werden, wenn sie weich genug gedünstet sind; so staube ein wenig Mehl daran und laß sie noch ein wenig mitdünsten, dann gieße Fleischsuppe darzu, salze sie, und so sind sie fertig.

Gedünste gelbe Rüben.

Puze die Rüben und schneide sie wie die gestugten Nudeln so viel du brauchst, dann gib eine Fette oder Butter in ein Kastrol, lege die Rüben darein, und lasse es lichtbraun dünsten, wenn sie weich genug gedünstet sind; so staube ein wenig Mehl daran, und laß es ein wenig mitdünsten; gib Fleischsuppe daran, salze es geschmack, und gib sie zur Tafel.

Gedünstes Sauerkraut.

Nimm ein Kastrol oder Rein, gib March oder Fette darein, dann klein geschnittene Zwiebeln darauf, drücke das Kraut recht gut aus, damit der Saft wegkommt, und zettle oder beutle es in die Rein oder Kastrol hinein, so viel du brauchst; lasse es schön licht-