

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

macht man eine lichte Buttereinbrenn, läßt fein gewiegte Zwiebel darin anlaufen, gibt die Flocken hinein und verrührt sie damit recht gut. Nun kommen noch 5—6 Löffel voll saurer Rahm, etwas Citronensaft hinein und dies alles soll dann nochmals gut verkochen.

Beilage: Flaumige Topfenknödel aus Gruppe VI, Art. 27.

53. Gingebrannte Erdäpfel.

Die nöthige Menge Erdäpfel wird zum Sieden zugestellt. Gleichzeitig mit diesen kocht man in einem anderen Topfe mit Citronensaft folgendes zusammengeschnittenes Wurzelwerk: grüne Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie, Zwiebel, Bohnenkraut, Thymian, Knoblauch und Lorbeerblätter. Dann macht man eine gelbe Laureol-Einbrenn zurecht, vergießt diese mit dem Sude des Wurzelwerks, schält die gekochten Erdäpfel, schneidet sie in dünne Scheiben und gibt auch diese in die Sauce, wo jetzt alles zusammen nochmals aufkochen muß.

Beilage: Gerabronner Reiszflockenmus aus Gruppe VI, Art. 23.

Gruppe V.

Nahrhafte und theilweise neue Tunken (Saucen).

Gemüsebreie (Purées.)

Auch die Tunken (Saucen) sollen Haupttheile der Mahlzeiten bilden, daher stets möglichst dick zubereitet werden. Mit Rücksicht darauf wurde die Zahl derselben nicht so sehr erhöht, nur eine Auswahl der nahrhafteren gehalten, die ihren Zweck der richtigen Nahrungszufuhr auch vollauf erfüllen.

Mit den Saucen füllt man also bloß nur eine Lücke aus, welche durch den steten Nahrungswechsel entsteht, d. h. wenn man die große, lange Gemüse-Serie durchgekocht oder oftmal inzwischen, daß man hier und da einmal zur Abwechslung irgend eine Tunke auf den Tisch bringt. Mit entsprechenden Beilagen aus Gruppe VI geben sie dann in der That ganz angenehme Mahlzeiten ab, erreichen auch den Nährwert, der unserem Körper täglich zugeführt werden muß und haben außerdem noch, zufolge ihres süßen, süßsauren oder sauren Geschmacks einen besonderen Anreiz für den Magen und dessen Ver-