

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

Man läßt die feingeschnittene Zwiebel im heißen Fett rösten, gibt das Mehl und die feingeschnittene Zitronenschale dazu, läßt auch dieses verrösten, gießt diese Einbrenn kalt auf und fügt dann aus den Suppenwürfeln bereitete Suppe, etwas Zucker, Salz und die feinblättrig geschnittenen Gurken hinzu. Inzwischen läßt man die Erdäpfel in der Schale kochen, schält und schneidet sie in feine Scheiben, salzt diese und gibt sie in die Soß, worauf man die Speise noch einmal aufwallen läßt.

Kohl mit Erdäpfeln.

25 bis 30 Stück Kohl,
12 Kilo Erdäpfeln,
1 Kilo Fett,
1¹/₄ Kilo Gerstenmehl,
Salz und Pfeffer.

Der Kohl wird gepuzt und zerkleinert, dann läßt man ihn in siedendem Wasser aufwallen. Nun gibt man ihn in kochendes Salzwasser, mengt die geschälten, in Vierteln geschnittenen Erdäpfel bei und läßt dies weich kochen. Aus Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, gießt sie kalt auf und verrührt sie gut. Wenn der Kohl und die Erdäpfeln weich sind, werden sie abgeseiht, auf dem Brett fein geschnitten, in die Einbrenne gegeben und mit dem Wasser, worin beides gekocht wurde, nach Bedarf vergossen. Man läßt den Kohl, der gesalzen und gepfeffert werden muß, dann noch gut verkochen.

Kohlrüben.

zirka 70 größere oder bis 100 kleinere Kohlrüben,
1 Kilo Fett,
³/₄ Kilo Gerstenmehl,
Salz, Pfeffer,
Zucker und Essig.

Die Kohlrüben werden geschält, gewaschen, nudelig geschnitten und hierauf in Salzwasser weichgekocht. Ebenso läßt man die heiß abgebrühten, kalt übergossenen und feingeschnittenen Blätter, wenn solche vorhanden sind, in Salzwasser überkochen. Nun bereitet man aus Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, gießt sie kalt auf, mengt die Blätter und Rüben dazu, salzt und pfeffert das Gemüse, verdünnt es mit der Brühe, worin Rüben und Blätter kochten und mengt nach Geschmack etwas Zucker und Essig dazu. Das Gemüse muß gut verkochen.

Kraut mit Hirse.

(Hirsebrein.)

10 Kilo Kraut,
2 Kilo Hirse,
1 ¹/₄ Kilo Fett,
1 ¹/₄ Kilo Gerstenmehl,
1 Kilo Zwiebel,
zirka ¹/₄ Kilo Salz, Paprika.