

## 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

## Reis, gedünstet.

6 Kilo Reis,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo Fett,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo Zwiebeln,  
zirka  $\frac{1}{4}$  Kilo Salz,  
zirka 8 Liter Wasser.

Der Reis wird ausgeklaubt, in eine Kasserolle gegeben und das Wasser darauf gegossen. Das Fett und die Zwiebeln werden, diese in grözere Stücke geschnitten, dazugegeben, damit man sie nach dem Kochen eventuell herausnehmen kann. Auch das Salz wird beigemengt, dann lässt man den Reis auf der Seite des warmen Herdes dünnen.

## Note Nüben.

40 Stück rote Rüben,  
Kren (für zirka 60 Heller),  
 $1\frac{1}{2}$  Liter Essig,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker,  
zirka 20 Deka Salz, 3 Deka Kümmel.

Die Rüben werden gewaschen, in Wasser weich gekocht, nach dem Erkalten geschält und dünnblätterig geschnitten. Nun lässt man den Essig mit Wasser (je nach der Schärfe des Essigs zuzusegen), Salz, Kümmel und Zucker auflochen und ausfühlen und gießt dies über die Rüben, die man abwechselnd mit dem dünn geschnittenen Kren in einen irdenen Topf gegeben hat. Diese Rüben sollen einige Tage vor dem Gebrauch bereitet werden.

## Sauerkraut mit Erdäpfeln.

8 Kilo Kraut,  
10 Kilo Erdäpfeln,  
1 Kilo Fett,  
 $1\frac{1}{4}$  Kilo Gerstenmehl,  
zirka  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz,  
zirka  $\frac{1}{4}$  Liter Essig,  
 $\frac{1}{4}$  Kilo Zwiebel,  
etwas Kümmel.

Die Erdäpfeln werden in der Schale gekocht, geschält und in Vierteln geschnitten. Das Kraut wird in Wasser mit etwas Kümmel weich gekocht. Dann bereitet man aus dem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, gibt feingeschnittene Zwiebel hinein, gießt die Einbrenn mit kaltem Wasser auf, verröhrt sie gut, gibt das Kraut und Salz nach Geschmack, sowie Essig dazu und verdünnt es noch eventuell mit Wasser. Wenn es gut gekocht hat, gibt man die Erdäpfeln hinein, die darin nochmals auflochen müssen.