

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

Saure Rüben.

10 Kilo Rüben,
1 Kilo Fett,
 $1\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Zwiebel,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz, Pfeffer.

Man läßt die Rüben in einem irdenen oder tadellos emaillierten Gefäß weich kochen, damit sie die weiße Farbe behalten. Nun bereitet man aus dem heißen Fett, worin man die feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, und dem Mehl eine sehr helle, aber gut verröste Einbrenne, gießt sie mit kaltem Wasser auf, gibt die Rüben, Salz und Pfeffer dazu, verdünnt die Rüben nach Bedarf mit dem Wasser, worin sie gekocht wurden und eventuell noch mit heißem Wasser oder Suppe (aus Suppenwürfel bereitet) und läßt sie gut verkochen. Sollten sie zu wenig sauer sein, dann muß man etwas Essig beimengen.

Schnittlauchsoß, warm.

$1\frac{1}{4}$ Kilo Fett,
 $1\frac{1}{2}$ Kilo Gerstenmehl,
zirka 10 Büschel Schnittlauch,
Salz, Pfeffer, Zucker.

Man bereitet aus dem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, läßt den feingeschnittenen Schnittlauch darin rösten, gießt dies kalt auf, gibt dann heißes Wasser oder Suppe dazu und mengt Salz, Pfeffer und Zucker bei. Die Soß muß gut verkochen.

In derselben Weise, nur mit feingeschnittener Petersilie, bereiter man Petersiliensoß.

Semmelknödel.

130 Semmeln,
10 bis 15 Eier,
1 Kilo Speck,
 $\frac{1}{4}$ Kilo bis $\frac{1}{2}$ Kilo Schinkenspeck,
zirka $2\frac{1}{2}$ Kilo Weizenbrotmehl,
Salz.

Man schneidet die Semmeln kleinwürfelig, sprudelt die Eier mit zirka 2 bis $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser und Salz gut ab, gießt dies über die Semmeln und verröhrt dies. Inzwischen läßt man den Speck und Schinkenspeck heiß werden und gießt das zersassene Fett samt den Grammeln über die Semmeln, die so zirka $\frac{1}{2}$ Stunde weichen sollen. Dann mischt man das Mehl dazu und formt aus dem Teig nicht zu große Knödel, die man in Salzwasser kochen läßt.

Will man diese Knödel zu Zwetschkenröster u. dgl. geben, dann läßt man zirka 2 Liter Semmelbröseln in 1 Kilo Fett rösten und gibt dies über die Knödel.