

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

säe ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, gib eine Buttersoß darüber und laß sie noch ein paarmal auffieden.

Gedünstetes rotes Kraut.

Schneide 3 Köpfe rotes Kraut wie Krautsalat klein zusammen, gib in eine Kasserolle Fett, das Kraut hinein, laß es anderthalb Stunden dünsten, staube ein paar Löffel voll Mehl daran, ein wenig Suppe und 2 oder 3 Löffel voll Essig dazu und laß es mürbe dünsten; wenn man will kann man auch Zucker dazu nehmen; hernach ein halbes gebratenes Rebhendl mit dem Kraut zugedeckt noch eine Zeit dünsten, richte es dann in eine Schüssel und das Rebhendl dazu.

Gedünstetes Sauerkraut.

Geschnittenen Speck und Zwiebel, laß ihn ein wenig zerschleichen, gib das Kraut hinein, Salz und ein wenig Kümmel dazu und laß es dünsten, brenn' ein wenig Zucker, gib ihn hinein, daß das Kraut schön braun wird, säe ein paar Löffel voll Mehl daran, laß es noch ein wenig dünsten, gib Rindsuppe dazu, daß es die rechte Dicke bekommt.

Steirisches Kraut.

Ein schönes Krauthäuptel schneide wie den Krautsalat, gib es in einen Weidling und schütte siedendes Salzwasser darüber, laß es eine Weile so stehen, gib in eine Kasserolle gewürfelt geschnittenen Speck und geschnittenen Zwiebel, drücke das Kraut gut aus, Salz und ein wenig Kümmel dazu, laß es eine gute Weile dünsten, staube ein paar Löffel voll Mehl daran, einen Löffel voll Rindsuppe, ein wenig Weinessig, Milchrahm und Gewürz dazu, lasse es noch ein wenig aufdünsten.

Spargel.

Puze den Spargel, siede ihn im Salzwasser ab, ein Stück Butter lasse zergehen, rühre ein paar Löffel voll Mehl daran, laß es ein wenig anlaufen, gieße Suppe daran und ein wenig Salzwasser von dem Spargel, Safran und ein wenig Muskatblüte dazu, salze es, laß es ein wenig auffieden, gib den Spargel auf eine Schüssel und die Soß darüber.

Gebadener Spargel.

Wenn der Spargel gepuzt ist, siede ihn mit Salzwasser nicht gar zu weich, gib den Spargel auf einen Teller, daß