

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

das Wasser davon wegläuft, mache einen guten Schmarren-
teig, ziehe den Spargel durch den Teig, backe ihn aus dem
Schmalz.

Spinat auf allgemeine Art.

Ein paar Hände voll Spinat wasche sauber aus und
siede ihn im Wasser ab, seihe das Wasser davon weg und
schneide ihn klein zusammen, ein Stück Butter laß zer-
schleichen, rühre 2 oder 3 Löffel voll Mehl hinein, dann den
geschnittenen Spinat, laß ihn eine Weile dünsten, gib ein
wenig Rahm, Pfeffer und Salz dazu, rühre ihn gut unter-
einander, laß ihn noch ein paarmal aufsieden.

Gefüllte Erdäpfel.

Man siedet einige Erdäpfel und hohlt sie dann aus.
Zu der Fülle werden 4 harte Eier, fein geschnittener Schin-
ken, Zwiebeln, Limoneschalen im Mörser gestoßen und
etwas Butter und Milchrahm dazu getan. Zu dieser Fülle
gibt man etwas in die ausgehohnten Erdäpfel, gibt sie in
eine Kasserolle und backe sie.

d) Verschiedene Belege zu Gemüsen.

Gebakenes Kalbsbries.

Kalbsbries wasche sauber aus, überbrühe es ein wenig
in der Rindsuppe, nimm es heraus, schneide es zu dünnen
Blättern, salze es ein wenig ein, walze es in einem ab-
geschlagenen Ei, besäe es mit Semmelbröseln, backe es
aus dem Schmalz, gib es in eine Schüssel, ein wenig Peter-
silkräutel darauf.

Ruheuter.

Siede das Guter recht weich, schneide es in dünne
Stücke, salze es ein, beschmiere es mit Butter, besäe es mit
Semmelbröseln, gib in eine Kasserolle ein wenig Fett,
lege die Stücke hinein, laß sie rösten, damit sie ein wenig
Farbe bekommen, sie müssen aber nicht zu lange geröstet
werden, beschmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie
mit Rahm, gib das Guter hinein und laß es mit klein ge-
schnittenem Petersilkräutel ein wenig aufdünsten.