

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

5. Rothes Kraut.

Das Kraut wird wie ein Krautsalat geschnitten, dann in einen Weinessig gelegt; es wird aber nur so viel Essig genommen, daß das Kraut gut benetzt wird. Das Kraut wird auch gesalzen, dann setze ein Kasserol auf, lege darein ein Stückel Butter, ein Stückel Schmalz oder Fetten und ein Stückel gestoßenen Zucker. Drücke dann das Kraut gut aus, lege es in das Kasserol, decke es zu, rühre es öfter um und schütte immerzu fette Rindsuppe nach. Man muß wohl Acht haben, daß der Butter und der Zucker nicht braun wird, diese müssen weiß bleiben.

6. Scherrüben zu machen.

Dämpfe die Rüben mit halb Butter und halb Schweinschmalz, thue eine kleine Handvoll Mundmehl dazu und gieße, wenn sie braun zu werden anfängt, ein Tringlas voll Fleischsuppe nebst einem sauern Rahm daran und lasse sie auskochen

7. Skorzoneri-Wurzel.

1. Diese Wurzeln müssen gut abgewaschen werden; 2. gleich darauf werfe man sie in ein Wasser mit etwas Essig vermengt, damit sie nicht braun werden. 3. Nachdem man sie gut gesotten und etwas Butter in Mehl eingewälzt hat, so lege man diesen von dem Mehl angeklebten Butter sammt den Skorzoneri in ein irdenes Kasserol, schüttet hinlänglich Rindsuppe darauf und laß es gut dünsten. Die Skorzoneri ist nach dem Sieden etwas sauer.