

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

8. Spinat.

Reinige und wasche 3 große Handvoll Spinat gut aus, übergieße ihn mit kochendem Wasser, seihe ihn ab und gib ihn in ein kochendes Salzwasser. Lasse ihn etwas sieden, doch so, daß er nicht die schöngrüne Farbe verliert, seihe ihn ab, übergieße ihn mit etwas kaltem Wasser, drücke ihn sehr gut aus, gib ihn auf ein Schneidbrett und schneide ihn sehr fein zusammen. Gib in ein Kasserol ein Stück Butter, lasse sie heiß werden, werfe fein geschnittene Petersilie und Zwiebel hinein, lasse es etwas anlaufen, gib 1 Kochlöffel Mehl hinein und lasse es sehr wenig rösten. Dann gib den geschnittenen Spinat dazu, rühre einige Male damit um, gieße siedende Rindsuppe und etwas Rahm unter beständigem Umrühren daran, bis daß es eine dicke Soff wird. Vor dem Anrichten salze ihn und gib etwas Gewürz daran; auch kann man gebratene Kastanien darauf legen.

9. Spinat-Puding zum Rindfleisch.

Man reibt von 4 Milchbroden die äußere Rinde ab und weicht das weiche Brod in Milch ein. Indessen brühet man zwei große Handvoll Spinat mit siedendem Wasser ab, drückt solchen wieder fest aus, schneidet oder hackt ihn mit einer Handvoll Petersilkrout, mit eben so viel Schnittlauch und etlichen Schalottenzwiebeln ganz fein und dämpfet alles Zusammengeschnittene mit einem Biering zergangener Butter; dann drückt man das eingeweichte Brod fest aus, rühret es nebst Salz, ein wenig Muskatblüthe, auch 6 bis 8 Eierdotter dazu, schlägt das Weiße von den Eier zu Schnee und rühret es aber nicht eher, als vor dem