

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

mehr zusammen. Ist das Kraut weich und die Flüssigkeit so ziemlich eingedämpft, so verrührt man einen Löffel gebräuntes Mehl mit kaltem Wasser, gießt dies dazu und läßt das Ganze noch 5 Minuten verkochen. Weißkraut so zubereitet, schmeckt sehr gut.

Gelbe Rüben.

Die Rüben werden würfelig oder nudelig geschnitten, mit wenig Wasser und wenig Fett zugesezt und weich gekocht. Gebräuntes Mehl wird mit etwas kaltem Wasser angerührt und dazu gegossen und mit dem nötigen Salz verkocht.

Kohl.

Die Blätter des Kohls werden in Salzwasser mit ein wenig Kümmel weich gekocht, das Wasser wird abgeseiht und der Kohl fein gewiegt oder geschnitten. Man gibt dann den Kohl in eine Kasserolle, gießt wenig heißes Wasser darauf und mengt etwas in kaltem Wasser angerührtes Mehl, sowie eine in 1 Deka Fett angeröstete kleine Zwiebel dazu und läßt das Gemüse kochen. Etwas geriebene Muskatnuß oder gestoßener Pfeffer mitgekocht, auch etwas aufgelöste Maggi, geben dem Ganzen einen feineren Geschmack.

Kartoffelsuppe.

Für sechs Personen schneidet man drei große rohe Kartoffeln in kleine Würfeln und stellt sie mit dem nötigen Wasser, Salz, einem halben Lorbeerblatt, einem Streifchen Zitronenschale und Essig nach Geschmack auf das Feuer. Ein Stückchen Zwiebel wird in 1 Deka Fett angeröstet und mit einer kleinen Messerspitze Beizkräuteln dazugegeben. Sind die Kartoffeln weich, so nimmt man das Lorbeerblatt und das Streifchen Zitronenschale heraus und gießt in die Brühe 2 Eßlöffel voll mit kaltem Wasser angerührtes gebräuntes Mehl. Man läßt es noch gut verkochen und richtet die Suppe mit den im Rohr braun gebähten Brotstreifchen an.

In der Kartoffelsuppe kann man auch eine Handvoll beliebiger eßbarer Schwämme mitkochen. Getrocknete Schwämme müssen jedoch vorher $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, bevor man sie der Kartoffelsuppe beimengt. Wenn Schwämme