

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

braun dünsten, kehre es öfters um, damit es nicht anbrennt; dann staube ein wenig Mehl daran, und lasse es mitdünsten, salze es geschmack, gieße Fleischsuppe daran, und es ist fertig.

Gedünster Spinat.

Rupfe ein schönen Spinat von den Stängeln und wasche ihn gut aus, dann brenne ihn mit siedendem Wasser gut ab, und setze ihn mit siedendem Wasser zu, und salze ihn, wenn er weich genug gesotten ist, so seihe ihn vom Wasser ab und hacke ihn mit einem Wiegmesser auf ein Hackbrett zusammen, sodann nimm ein Kastrol oder Rein, gib Fette oder Butter hinein, dann ein wenig Mehl daran, und laß es ein wenig anlaufen; alsdann gib den gehackten Spinat darein, und laß ihn ein wenig dünsten, hernach gieße ein wenig Fleischsuppe daran, damit er die rechte Dicke bekömmt, salze ihn geschmack, und lasse ihn noch ein wenig aufkochen, und er ist fertig.

Spinat auf französische Art zu dünsten.

Puze die Stängeln weg, wasche ihn aus und brenne ihn mit siedendem Wasser, seihe ihn gut ab, dann nimm ein Kastrol oder Rein, gib Fette oder Butter darein, und einen fein geschnittenen Zwiebel dazu, dann gib den Spinat darauf, und lasse ihn dünsten bis er weich genug wird; kehre ihn öfters um, damit er nicht anbrennt, (die Spinatblätter müssen ganz bleiben); wenn er nun weich genug gedünstet ist, so staube ein wenig Mehl daran, und lasse es mitdünsten, sodann