

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

weich genug gedünstet sind; so staube ein wenig Mehl daran, und laß es ein wenig mitdünsten; gib Fleischsuppe daran, salze es geschmack, und gibs zur Tafel.

Gedünste weiße Rüben.

Nimm die Rüben und schäle sie ab, schneide sie länglicht wie ein kleiner Finger, nimm eine Fette in ein Kastrol oder Nein, leg die Rüben hinein, und lasse es lichtbraun dünsten, kehre sie öfters um, um damit sie gleichfärbig werden, wenn sie weich genug gedünstet sind; so staube ein wenig Mehl daran, und lasse es noch ein wenig mitdünsten, dann gieße Fleischsuppe darzu, salze es, und es ist fertig.

Gedünste Erdrüben.

Buge die Erdrüben und schneide sie länglicht wie die Scheerüben, nimm ein Kastrol, gib Fette oder Butter darcin und leg sie hinein, und lasse sie lichtbraun und weich genug dünsten, staube ein wenig Mehl daran und laß es mitdünsten, gieße so viel Rindsuppe, um damit es die rechte Dicke erhält, salze es geschmack, wenn du willst, so kannst du es auch zuckern, und es ist fertig.

Gedünstes Sauerkraut.

Nimm ein Kastrol oder Neine, gib March oder Fette darcin, dann klein geschnittene Zwiebeln darauf, drücke das Kraut recht gut aus, damit der Saft wegfommt, und zettle oder heutle es in die Nein oder Kastrol hinein, so viel du brauchst; lasse es schön lichtbraun dünsten, kehre es öfters um, damit es nicht anbrennt; dann staube ein wenig