

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

Kastrol oder Reine, gib Fette oder Butter hinein, das Kraut darauf, und lasse es weich genug dünsten, gieße öfters ein Eßlöffel voll Fleischsuppe daran, um damit es nicht braun wird, (denn es muß roth bleiben), wenn die Krauthäupel zu groß sind, so kannst du sie in etliche Stücke zerschneiden, um damit sie besser zu dünsten sind, dann staube ein wenig Mehl daran, und lasse es mitdünsten, sodann gieße ein wenig Fleischsuppe daran, um damit die Brühe die rechte Dicke bekommt; dann salze es geschmack, und es ist fertig.

Gedünsten Spinat.

Nupfe 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 Reine, 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, um damit es die rechte Dicke bekommt, 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 Reine, gib Fette oder Butter darein und ein fein geschnittenen Zwiebel dazu, dann gib den Spinat darauf, und lasse ihn dünsten bis er weich genug wird; kehre ihn öf-