

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

sie blättrig, legt sie in ein Einsiedeglas oder in ein irdenes Gefäß, begießt jede Schichte mit Essig und bestreut sie mit Kümmel. Man kann auch Salz, Zucker, Anis oder Krenscheiben dazugeben.

Paradeis in Essigwasser

Paradeis werden gereinigt, in Gläser gelegt, ein Sud von 2 l Essig, 1 l Wasser, Pfefferkörnern und Gewürzkörnern gemacht und kalt aufgegossen.

Grüne Fiolen in Butter

Die Fiolen werden von den Fäden befreit und in die Hälfte gebrochen. Darauf werden sie gründlich gewaschen. Auf $\frac{1}{2}$ kg Fiolen nimmt man 80 g Butter, läßt diese etwas bräunen, gibt die Fiolen hinein, deckt sie zu und läßt sie in der Butter ohne Wasser seitwärts dünsten, bis sie weich sind. Wenn sich die Butter früher verdunstet, so gießt man etwas Wasser nach. Dann salzt man die Fiolen nach Geschmack, staubt sie, gießt sie noch mit ein wenig Suppe auf, in der man vorher ein bis zwei Suppenwürfel aufgelöst hat.

Gebadene Gemüse in Milchteig

Man bereitet einen Teig aus 150 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Dotter, einer Prise Salz, die man miteinander zu einem dickflüssigen Teig absprudelt und dann den Schnee der zwei Eiklar daruntermengt. In diesen Teig taucht man die vorbereiteten Gemüse und bäckt sie in heißem Fett knusprig aus. — *Karfiol* wird in mittelgroße Körschen geteilt, in Salzwasser gekocht, abgetropft, mit einer Spicknadel in den Teig getaucht und gebacken. — *Melanzani* (blaue Eierfrüchte) werden geschält, halbiert, auf der Innenseite eingeschnitten, in etwas Butter auf beiden Seiten abgebraten, dann in den Milchteig getaucht und gebacken. — *Spargel* wird geschält, in fingerlange Stücke geschnitten (man darf nur zwei Stücke von den Köpfen abwärts verwenden, da das übrige holzig ist), in Salzwasser gekocht, abgetropft, in den Teig getaucht, gebacken. — *Schwarzwurzeln* werden geschält, sogleich in Essigwasser gelegt, damit sie nicht schwarz werden, in Salzwasser weichgekocht, und dann in den Teig getaucht, gebacken. — *Pilze* oder *Champignons* werden geschält, kleinere im ganzen gelassen, bei größeren der Kopf vom Strunk getrennt. Herrenpilze wäscht man, teilt die größeren in kleinfingerdicke Scheiben, salzt sie ein, taucht sie in den Milchteig und bäckt sie heraus.

Gemüse auf österreichische Art

Die Gemüse werden in Salzwasser gekocht und in eine mit Suppe oder Gemüswasser aufgeglichene Einbrenne gegeben. Auf diese Art werden