

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

kochendes, leicht gesalzenes Wasser, lasse sie in offenem Topf gar kochen, schütte sie zum Abfließen auf einen Seiher, fange aber das Kochwasser auf. Sobald der Spinat abgekühlt ist, was am schnellsten und sichersten dadurch geschehen kann, daß er mit einem Seiher rasch in kaltes Wasser getaucht wird, halle man ihn leicht, drücke aber nicht fest aus, und hacke ihn oder treibe ihn durch die feinste Scheibe der Fleischhackmaschine, die mit scharfem Messer versehen sein muß.

Soll der Spinat ganz fein sein, streiche man ihn noch durch ein feines Haarsieb. Hierauf erhitze man in einem geeigneten Kochtopf reichlich gutes Fett, dünste eine feingehackte Zwiebel darin, rühre den Spinat hinein und dünste ihn einige Minuten in dem Fett. Dann fülle man mit frischgekochter Fleischbrühe oder dem Kochwasser auf, würze nach Belieben, koche den Spinat ohne Mehl gut durch, fülle ihn heiß in Gläser und erhitze ihn. Übriggebliebenes Kochwasser kann man zu Suppen verwenden. Beim Anrichten koche man den aus dem Glase in einen Topf gefüllten Spinat gut durch. Man kann ihn, wenn man es liebt, mit Mehl überstäuben und dann durchkochen.

Kopfsalat

Diesen behandle man wie Spinat.

Endivien

Diesen behandle man wie Spinat.

Kohlrabi

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Minuten, in weiten 110 Minuten bei 98 Grad Celsius

Möglichst junge, kleine Kohlrabi schäle man, koche sie beliebig geschnitten in leichtem Salzwasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie. Das Kochwasser hat einen strengen Geschmack.

Schneidebohnen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Minuten, in weiten 110 Minuten, in 2-Liter-Gläsern 120 Minuten bei 98 Grad Celsius

Zum Frischhalten als Schneidebohnen eignen sich in erster Linie die Sorten mit viel zartem Fleisch und kleinen Samen. Sie dürfen aber nicht zu lange gehangen haben. Da Bohnen, besonders die Schnittflächen dieser, durch das Liegen an der Luft leicht braun werden, verarbeite man sie möglichst schnell (siehe Anleitung, Farbe der Konserven).

Die Bohnen befreie man sorgfältig von den Fäden, schnipple sie (am besten mit einem Schnipplermesser) schnell, fülle sie in Gläser, übergieße