

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

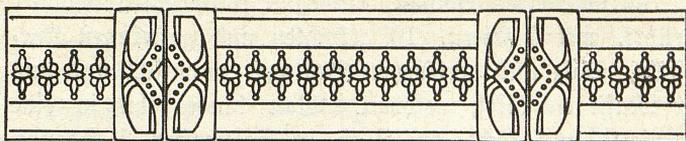
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Gemüse.

Spinatgemüse. Man wäscht den Spinat und setzt ihn in wenig kochendem Salzwasser auf das Feuer, dann gießt man ihn ab und wiegt ihn fein. Man bereitet von reichlich Butter und wenig Mehl eine Schwitze, läßt das Gemüse noch kurze Zeit kochen, gibt Salz und Maggi dazu und füllt mit Spinatwasser, Milch oder Rahm auf.

Bedämpfte Karotten. Gepuzte, in Scheiben geschnittene Karotten gibt man in einen Topf mit zerlassener Butter, läßt sie an der Seite des Feuers dämpfen, gibt wenig heißes Wasser daran, bestäubt sie mit einem Löffel Mehl und läßt die Karotten im eigenen Saft gar werden. Vor dem Anrichten gibt man gewiegte Peterfilie dazu und läßt sie nochmals aufkochen.

Erbsegemüse. Junge Erbsen werden ausgeschält und in Salzwasser weich gekocht. Ein Stück Butter wird mit einem Löffel Mehl verrührt und mit Gemüswasser aufgefüllt; man gibt die Erbsen in die Soße und läßt sie nochmals aufkochen.

Kohlrabigemüse. Junge Kohlraben schält und schneidet man in Scheiben und kocht sie in Salzwasser weich. Die jungen, zarten Blätter der Kohlrabi werden in Salzwasser gekocht und fein gewiegt. Man bereitet eine Butterschwitze, füllt mit dem Gemüswasser auf, gibt die Scheiben und das Grüne hinein und läßt alles zusammen nochmals aufkochen.