

## **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

**Karotten und Erbsengemüse.** — Karotten, Erbsen und Spargelgemüse. — Leipziger Allerlei-Gemüse. Jedes Gemüse wird einzeln mit wenig Wasser und Salz weich gekocht. Man bereitet eine Butterschwitze worin die verschiedenen Gemüse mit dem Gemüswasser nochmals aufgekocht werden.

**Blumenkohl.** Man ziehe den Stengel des Blumenkohls gut ab, entferne mit einem Messer die kleinen Blätter, lasse die Köpfe ganz und lege sie in Salzwasser, um die Raupen dadurch zu entfernen; sie werden in kochendem Salzwasser weich gekocht und vor dem Anrichten mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Auf die Platte gelegt, übergießt man ihn mit einer holländischen Soße oder mit zerlassener Butter, worin Paniermehl geröstet ist.

Nach italienischer Art. Gewiegte, hartgekochte Eier werden mit gewiegter Peterfilie vermischt, über den Blumenkohl gestreut, danach mit brauner Butter, darin Panierbrot geröstet ist, übergossen.

**Blumenkohl mit Käse.** Nach dem Abkochen wird der Kohl in eine Auflaufform gebracht, eine dicke Sahnesoße, die mit geriebenem Käse vermischt ist, darübergegeben, danach soviel Käse darübergestreut, daß der Kohl bedeckt ist, dann gibt man Butterstückchen darauf und läßt ihn in einer Auflaufform im Ofen hellbraun backen.

**Rosenkohl.** Die Rosen werden von den gelben Blättern und Stengeln befreit, gewaschen und in Salzwasser angesetzt. Man bereitet von Butter und Mehl eine Schwitze, füllt sie mit Gemüswasser auf und läßt alles zusammen nochmals aufkochen.

**Mangoldgemüse.** Er wird von den Stielen befreit und wie Spinat gekocht und gewiegt. Von Butter und Mehl bereitet man eine Schwitze, die mit Milch, Rahm oder Gemüsebrühe aufgefüllt wird.

**Mangoldstiele.** Die weißen breiten Stiele werden abgezogen und fingerbreit geschnitten, gewaschen und in Salz-