

## 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

Soweit es thunlich ist, gebe man möglichst oft Kartoffeln in der Schale zu den Gemüsen, roh geschälte, gebratene oder gebackene hin und wieder zur Abwechselung. Auch kann man ab und zu die roh geschälten Kartoffeln zu dem Gemüse geben, wenn es noch nicht ganz gar ist, so daß die Kartoffeln mit dem Gemüse zusammen gar dünnen.

Mit Hülsenfrüchten jedoch lasse man nicht die Kartoffeln zusammen kochen, da der feine Geschmack der Hülsenfrüchte durch dies Verfahren verliert.

**13. Rotkohl (Parforcekohl).** 1) Feste mittelgroße Rotkohlköpfe schneidet man nach Entfernung der äußeren Blätter und des dicken Strunkes in Viertel, wäscht den Kohl, setzt ihn mit nicht vielem, etwas gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser auf und läßt ihn weichdünsten (vgl. S. 10). Eine nach Abschnitt V bereitete Grundtunke vermischt mit Zitronensaft und der Kohlbrühe giebt man zu dem Kohl und läßt diesen noch etwas ziehen.

Kartoffeln dazu oder Brot.

2) Man kann auch den in Viertel geschnittenen Kohl mittels eines Kohlhobels oder Messers in feine Fäden schneiden und dann weiter verfahren wie oben: Leute aber, welche einen unverdorbenen Geschmack besitzen, ebenso Personen mit schwacher Verdauung haben gefunden, daß der Kohl, je weniger mit dem Messer in Berührung gekommen, desto schöner schmecke und ihnen besser bekomme.

Zusammensetzung des R.: Eiweiß  $1\frac{3}{4}$ , Fett  $\frac{1}{4}$ , Kohlehydrate 6, Salze  $\frac{3}{4}$ , Zellstoff  $1\frac{1}{4}$ , Wasser 90%.

**14. Weißkohl (Weißkraut, Kabbes).** Man wähle zu diesem Gericht, wie beim Rotkohl feste, mittelgroße Köpfe, mit denen man betreffs der Bereitung ganz so verfährt wie in Nr. 12 angegeben.

Kartoffeln dazu oder Brot.

(Zusammensetzung des W.: Eiweiß 2, Fett  $\frac{1}{4}$ , Kohlehydrate 5, Salze  $1\frac{1}{4}$ , Zellstoff 2, Wasser 90%).

**15. Wirsingkohl (Savoyer Kohl, Wälschkraut).** Man suche möglichst derbe Köpfe zu erlangen, welche in Viertel geschnitten werden. Nachdem die Strünke herausgelöst sind,