

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

Die jungen Kohlrabi werden geschält, in Scheiben geschnitten und in wenig gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser weich gedämpft (vgl. S. 10). Von den Blättern streift man die zartesten von den Stielen, wäscht sie, dämpft sie in wenigem gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser weich und nachdem man sie fein (gewiegt oder) zerschnitten, werden sie mit den Kohlrabischeiben vermischt. Zu einer nach Abschn. V bereiteten Grund-Tunke giebt man den Gemüsesaft, läßt ihn unter Rühren damit aufkochen, vermischt die fertige Brühe mit dem Kohlrabi und läßt alles noch ein wenig ziehen. Als Zuspeise Kartoffeln (oder Brot).

(Zusammensetzung der Kohlrabi-Knollen: Eiweiß $2\frac{3}{4}$, Fett $1\frac{1}{4}$, Kohlehydrate 8, Salze $1\frac{1}{4}$, Zellstoff $1\frac{3}{4}$, Wasser 86 %).

22. Mohrrüben (Möhren). Gute, süße Mohrrüben werden gepuzt, gewaschen, in Streifen geschnitten, mit wenigem etwas gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser auf gelindem Feuer gar gedünstet (vgl. S. 10) — Dann bereitet man nach Abschn. V eine Grund-Tunke, fügt den Rübensaft hinzu, läßt beides unter Rühren aufkochen und vermischt die fertige Brühe mit den Rüben, wobei man behutsam verfahren muß, damit die Streifen nicht zerrührt werden. Man giebt noch etwas gehackte Petersilie dazu, läßt Alles kurze Zeit zur Seite des Feuers ziehen und giebt es mit Kartoffeln (oder Brot) auf den Tisch.

(Zusammensetzung der M.: Eiweiß 1, Fett $1\frac{1}{4}$, Kohlehydrate 8, Salze $\frac{3}{4}$, Zellstoff 1, Wasser 89 %).

23. Weiße (Teltower) Rüben. Von allen Arten weißer Rüben sind die Teltower die besten, von feiner zarter Beschaffenheit, welche in kurzer Zeit gar werden und einen gewürzigen, durchaus nicht strengen Geschmack haben. Auch ist die Teltower Rübe nächst der Schwarzwurzel die nahrhafteste Rübenart (wenn man die heimischen in Betracht zieht und etwa den Meerrettig ausnimmt), ihre Zusammensetzung folgende:

(Eiweiß $3\frac{1}{2}$, Kohlehydrate $1\frac{1}{2}$, Salze $1\frac{1}{4}$, Zellstoffe $1\frac{3}{4}$, Wasser 82 %).

Die Rüben werden sauber geschabt, in kaltem (oder lauem) Wasser gewaschen, in nur wenigem kochendem, wenig gesalzenem