

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

(vgl. S. 16) Wasser und zwar in einem möglichst breiten Gefäß gegeben und auf gelindem Feuer gar gedünstet. Man rühre während dieser Zeit nicht mit dem Kochlöffel, dadurch zerfallen die Rübschen und verlieren ihr Ansehen. — Zuletzt bereitet man von in Butter geschwitztem Mehl unter Zufügung des Rübensaftes eine feimige Brühe mit welcher man die Rübschen auf ganz schwachem Feuer noch ein wenig ziehen läßt. — Kartoffeln als Zuspeise (oder Brot).

24. Scorzoner Wurzeln (Schwarzwurzeln). Diese sehr nahrhafte, im Geschmack völlig dem Spargel gleichende Rübe (welchen sie an Nahrhaftigkeit ganz erheblich übertrifft) wird an einigen Orten kultivirt, findet sich sonst wildwachsend auf Wiesenboden, auch an Gräben.

Man nehme nur solche, welche gerade, nicht zu dünn, nicht morsch und innen weiß (nicht streifig) sind, befreie sie von anhaftendem Sand, schabe sie gut und lege sie gleich in lauwarmes mit Milch oder Essig vermishtes Wasser, in welchem sie öfter gerieben werden müssen, damit sie weiß bleiben. Dann schneidet man sie in (etwa 4 cm lange) Stücken oder Streifen, dämpft sie (vgl. S. 10) in wenig gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser gar (wozu nur ganz kurze Zeit gehört), und verfährt dann wie mit den weißen (Teltower) Rüben (Nr. 23). Als Zuspeise Kartoffeln (oder Brot). (Zusammensetzung: Eiweiß 1, Fett $1\frac{1}{2}$, Zucker $2\frac{1}{4}$, sonstige Kohlehydrate $12\frac{1}{2}$, Salze 1, Zellstoff $2\frac{1}{4}$, Wasser $80\frac{1}{2}$ 0/0.)

25. Kohlrüben (Stedrüben, Wruken). Kohlrüben müssen saftig (eher süß als wässrig) sein, nicht holzig. Nachdem sie geschält und in Scheiben geschnitten sind, läßt man sie in wenigem gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser weich dünsten, (vgl. S. 10). Von in Butter geschwitztem Mehl mit Hinzunahme des Rübensaftes kocht man eine feimige Brühe, vermischt sie mit den Kohlrüben, läßt diese damit etwas ziehen und giebt sie mit Kartoffeln (oder Brot) auf den Tisch. Zusammensetzung: Eiweiß $1\frac{1}{2}$, Kohlehydrate $7\frac{1}{2}$, Salze $\frac{3}{4}$, Zellstoff 1, Wasser $89\frac{1}{2}$ 0/0.)

26. Pastinaken. Diese, den Petersilienwurzeln ähnlichen Rüben müssen sauber gepuht, gewaschen und in Streifen geschnitten, im Übrigen wie die Mohrrüben (Nr. 22) behandelt