

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

werden. Sie sind sehr sehr süß und werden von Vielen durch hinzufügen von Zitronensaft säuerlich gemacht.

Kartoffeln dazu (oder Brot).

27. Rote Rüben (Beta). Diese Rüben müssen süß und und saftig sein, sie werden gut geschält, gewaschen, in Scheiben oder Streifen geschnitten, in wenigem Salzwasser (vgl. S. 16) weich gedünstet (vgl. S. 10) und ihre Brühe mit in Butter geschwitztem Mehl seimig gekocht, mit den Rüben vermischt und auf gelindem Feuer durchgedünstet, zuletzt giebt man noch etwas Zitronensaft hinzu. Dazu Kartoffeln (oder Brot). Zusammensetzung: Eiweiß $1\frac{1}{2}$, Kohlehydrate $9\frac{1}{2}$, Salze 1, Zellstoff 1, Wasser 87%.

28. Spargel. Spargel muß saftig sein, nicht holzig (der Bruch muß kurz und glatt sein). Man schält die Stangen fein von unterhalb des Kopfes nach unten zu, bricht sie in etwa 5 cm lange Stücke (oder lässt sie ganz), lässt sie mit ganz wenigem, heißem gesalzenen (vgl. S. 16) Wasser in einem breiten Gefäß auf gelindem Feuer weich dämpfen (vgl. S. 10) und bereitet unter Zugabe des Spargelsaftes mit der Grund-Tunke (nach Abschn. V) eine seimige Brühe, welche man mit den Spargeln dann noch etwas ziehen lässt. — Kartoffeln als Zuspeise (oder Brot). Zusammensetzung des Sp.: Eiweiß $1\frac{3}{4}$, Kohlehydrate 3, Salze $\frac{1}{2}$, Zellstoff 1, Wasser $93\frac{3}{4}\%$.

29. Karotten mit Spargel. Karotten oder junge Mohrrüben werden nach Nr. 22 ziemlich gar gedämpft und dann mit Spargel, den man geschält und in Stücke von der Länge der Rübenstreifen gebrochen, vermischt. Man lässt nun beides zusammen gar dämpfen (vgl. S. 10), bereitet unter Hinzugabe des Saftes der Rüben und Spargel mit der Grund-Tunke (nach Abschn. V) eine seimige Brühe, welche man mit dem Gemüse unter behutsamem Rühren vermischt und lässt nun Alles noch ein wenig ziehen. Als Zuspeise Kartoffeln (oder Brot).

20. Geschmorte Gurken. Nachdem die Gurken sauber abgeschält sind, werden sie in lange Streifen geschnitten, von den Kernen befreit und die Streifen in beliebig lange Stücke geschnitten. Man lässt nun die Gurkenstücke in einem breiten