

## **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

Gefäß und in nicht vielem heißen, etwas gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser weich schmoren (wozu sie nur wenig Zeit bedürfen), läßt dann Butter gelblich schwitzen, vermischt sie mit der Gurkenbrühe und bereitet nun folgende Mischung: Einige Eidotter werden mit 1 bis 2 Messerspitzen Mehl und dem Saft von 1 oder 2 Zitronen klar gequirt; mit einem Löffel schöpft man Gurkenbrühe aus dem Kochgefäß und giebt unter Umrühren\*) zu den Eiern nach und nach soviel von der Brühe, daß ein Tassenkopf davon voll wird. Dann gießt man diese Mischung zu den Gurken und läßt alles seitwärts vom Feuer noch einige Minuten ziehen. Kartoffel (oder Brot) als Zuspeise. (Zusammensetzung der Gurken: Eiweiß 1, Kohlehydrate  $2\frac{1}{4}$ , Salze  $\frac{1}{2}$ , Zellstoff  $\frac{1}{2}$ . Wasser  $95\frac{1}{2}$  0/0)\*\*)

**31. Porree.** Will man Porree als Gemüse behandeln, dann kann man dazu nur den besten gebrauchen, der zarte weiche Blätter hat. — Nachdem man die äußeren Blätter entfernt, schneidet man den Porree (in etwa 3 cm lange) Stücke, wäscht sie gut, kocht sie in wenigem gesalzenem (vgl. S. 16) Wasser gar, gießt den Porreesaft zu einer nach Abschn. V bereiteten Grund-Tunke, rührt auf gelindem Feuer, bis sie feimig ist, vermischt sie mit den Porreestücken und läßt das Ganze noch etwas dünsten. Als Zuspeise Kartoffeln (oder Brot).

**32. Sauerampfer.** Am geeignetsten ist der junge Sauerampfer, dessen Blätter zart und weich sind. Diese werden von den Stielen gepflückt, gewaschen und zerschnitten, mit etwas Butter und ein wenig Salz (vgl. S. 16) auf gelindem Feuer weich gedünstet und zuletzt mit einer dickseimigen Tunke, welche man von in Butter gelb geschwitztem Mehl zuvor bereitet hat, vermischt, sodaß man einen etwas dicklichen Brei erhält. Kartoffeln (oder Brot) dazu. — Man kann den Sauerampfer auch nach Nr. 20 wie Spinat zubereiten.

**33. Endivien.** Die äußeren Blätter nimmt man von den Endivien ab, beseitigt von den inneren die starken Rippen, dämpft die gelben Blätter mit wenigem gesalzenem (vgl. S. 16)

---

\*) Wenn man nicht rührt, gerinnt das Ei, die Tunke wird nicht glatt, und damit das Gericht unansehnlich.

\*\*) Die Gurken werden aber auch ebenso gut schmacht, wenn man das Ei fortläßt.