

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

bäume durch Veredelung zu Trägern dieser schönen Frucht umgeschaffen würden.

1. Die Maronen werden von der äußeren Schale befreit und in siedendem Wasser einige Minuten gedämpft, um noch die Haut abzuziehen zu können. Nachdem dies geschehen, läßt man die Maronen mit wenigem etwas gesalzenen (vgl. S. 16) Wasser auf gelindem Feuer etwa 20 Minuten dünsten, läßt etwas Mehl in Butter gelb schwitzen, fügt den Maronensaft hinzu, rührt auf gelindem Feuer, bis die Brühe feimig und vermischt sie mit den Maronen.

2. Mit Äpfeln. Bevor die Maronen gar gedünstet sind, giebt man abgeschälte, in Stücke geschnittene Äpfel (auf 1 Pfd. Maronen ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Äpfel) dazu, läßt beides zusammen gar dünsten und verfährt dann wie oben angegeben.

Kartoffeln (oder Brot) dazu.

(Zusammensetzung der Kastanien: Eiweiß $5\frac{1}{2}$, Fett $1\frac{1}{2}$, Kohlehydrate $38\frac{1}{4}$, Salze $1\frac{3}{4}$, Zellstoff $1\frac{1}{2}$, Wasser $51\frac{1}{2}$ 0/10.

42. **Maronen in Butter.** Ein gutes Stück Butter läßt man einem Topf hellgelb werden, giebt einige kleingeschnittene Zwiebeln, etwas Salz (vgl. S. 16) und ein wenig Wasser hinzu. Die zuvor abgehäuteten Maronen schüttet man hinein und läßt sie dünsten. Vorzüglich.

Zuspeise Kartoffeln oder Brot.

43. **Raps.** Aus den Blättern der Rapspflanze (*Brassica napus oleifera*) kann man ein wohlgeschmeckendes, dem Spinat ähnliches Gemüse herstellen.*)

Beim Verlesen werden die stärksten Stiele durch Abstreifen von den Blättern getrennt und verworfen, die dünnen Stiele läßt man an den Blättern. Nachdem letztere gut gewaschen, werden sie in nicht zu vielem, etwas gesalzenen (vgl. S. 16) Wasser weich gedünstet, fein gewiegt und mit einigen großen (abgehäuteten und) fein gehackten Zwiebeln wieder einige Zeit

*) Wie bei manchen Spinatforten findet sich auch bei den Rapsblättern ein bitterlicher Geschmack; wem dieser nicht zusagt, der muß entweder auf dies Gericht verzichten oder den beim Kochen austretenden Saft abgießen.