

## **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

### 60. Zeltower Rübchen.

Sie werden geschabt, gewaschen und in einer kleinen Menge Wassers weich gedünstet. So können sie un- verändert mit ihrer Brühe gegessen werden; vorzüglich schmecken sie noch in Del und wenig Salz geröstet.  
Zuspeise Kartoffeln.

### 61. Champignons.

Junge Pilze werden gereinigt, die Stiele von der Erde und die Hüte von den Unterhuthlätttern und der festen Oberhaut. Dann werden sie gewaschen, zerstückelt, und in einer Pfanne mit Del und gehacktem Peterfilien- kraut geröstet. Zuspeise: Kartoffeln.

### 62. Grüne Bohnen-Schoten.

Die Schoten von den Kriech- oder Stangenbohnen werden abgefäsert und in Stücke gebrochen, und in Wasser gekocht.

Speiseöl, etwas Wasser mit Mehl und Peterfilien- kraut werden zusammen gesiedet, und diese Brühe darüber gegossen.

### 63. Grüne große Bohnen.

Die frischen Bohnen der Pferdebohne werden aus- geschotet, und dann ebenso zubereitet und gegessen wie die vorigen.

### 64. Grüne Erbsen und Möhren.

Die ausgeschoteten grünen Erbsen und die feinger- stückelten gelben Rüben werden zu gleichen Theilen in einer kleinen Menge Wassers weich gekocht. Gegen Ende des Dämpfens kann etwas Wasser mit Mehl, feingehackte Peterfilie, Speiseöl und wenig Cuz hinzugefügt werden.  
Zuspeise: Kartoffeln.

### \* 65. Möhren und Kartoffeln.

Feingeriebene oder feingestückelte gelbe Rüben 3 Tassen und feingeriebene oder feingestückelte rohe Kartoffeln 5 Tassen und Weizenmehl  $\frac{1}{2}$  Tasse zusammenrühren und in einer Pfanne mit Speiseöl rösten.

### 66. Eingemachtes Sauerkraut.

Die Kohlköpfe werden von den losen und schadhaf- ten Außenblättern befreit, und aus freier Hand feingeschnitten oder auf einer Krauthobel feingehobelt.