

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

8. Rotkohl. Rotkohl recht fein geschnitten und genügend gesalzen brüht man mit kochendem Wasser ab und giebt einige mürbe saure Aepfel und auch etwas Citronensaft nebst Salz und Zucker hinzu. Reichlich mit Palmin versehen, lässt man das Rotkraut 2 Stunden auf dem Herde dämpfen.

9. Kohlrüben. Nachdem die Kohlrüben geschält und in 2 cm grosse Würfel geschnitten, kommen dieselben in 2 Liter kochendes Wasser mit einer Messerspitze Natron, kochen einmal auf und werden auf einen Durchschlag gegeben, 20 Gramm Mehl werden mit dem Palmin und 10 Gramm Zucker gebräunt, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe zugegossen, aufgeköcht und die Kohlrüben hinzugefügt. So müssen die Kohlrüben langsam geschmoren, wenn nötig, noch etwas Brühe nachgefüllt.

10. Sauerkraut. Man giebt nicht zu wenig frische Butter gleich in das Wasser; ist das Kraut sehr sauer, so muss es vorher etwas wässern und trocken ausgedrückt werden. Dann lässt man es kurz einkochen und giebt eine halbe Stunde vor dem Anrichten etwas Salz und zwei roh geschälte, geriebene Kartoffeln dazu.

11. Spargel. Der Spargel wird nicht geschabt, sondern gut geschält, wobei man unter dem Kopfe anfangen muss, dann gewaschen und bündelweise in gelindem Salzwasser weichgekocht. Wenn er weich ist, wird er mit hellbrauner Butter und etwas Spargelbrühe angerichtet.

12. Schwarzwurzeln schmecken, gleichbehandelt, vortrefflich.

13. Spinat. Der Spinat wird gut verlesen, die Stiele abgeschnitten, gewaschen und in kochendes Wasser getan. Halbweich wird er abgeschüttet und feingewiegt. Unterdessen lässt man Butter und Palmin zergehen, bräunt Zwiebeln darin, tut den Spinat hinzu, salzt ihn, lässt ihn