

## **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

langsam weich dämpfen und richtet dann mit gebratener Semmelkrume an.

**14. Wirsingkohl und Weisskohl.** Von beiden Kohlarten werden die schlechten Blätter abgeschnitten, der Kohl in beliebige Stücke zertheilt und die Strünke herausgeschnitten. Der Kohl wird mit Butter und Salz weichgedämpft und so angerichtet.

**15. Kartoffeln mit Aepfeln.** Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln werden mit geschälten, mürben, säuerlichen Aepfeln mit etwas Wasser, Butter und Palmin gargekocht, zerstampft und zerrührt.

**16. Roh gebackene Kartoffeln.** 500 Gramm rohe Kartoffeln, 500 Gramm Palmin. Die in lange Scheiben oder sonst beliebig messerrücken-dick geschnittenen und mit einem Tuch abgetrockneten Kartoffeln kommen in das heisse Palmin, bis dieselben gar sind, d. h. hellbraun gebacken; werden alsdann herausgenommen und noch heiss mit ganz feinem Salz bestreut.

**17. Zuckererbsen.** Sind die Fasern gut abgezogen, so werden die Erbsen tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas zerrührter Stärke durchgeschwenkt.

**18. Erbsen mit Möhren.** Die grünen Erbsen werden mit feingeschnittenen Möhren in Butter, Zucker und Salz gedämpft, später etwas Wasser und kurz vor dem Anrichten ein wenig Reibbrot und Petersilie dazu gegeben.

**19. Dicke Bohnen.** Junge, weiche Bohnen koche man, ohne zu waschen in reichlich brausend kochendem Wasser, bei sorgfältigem Schäumen nicht zugedeckt, schnell, doch völlig weich. Nachdem sie zur Hälfte gar geworden, gebe man etwas Salz hinzu. Wenn sie ganz weich sind, schütte man sie in einen irdenen Durchschlag, übergiesse