

## **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

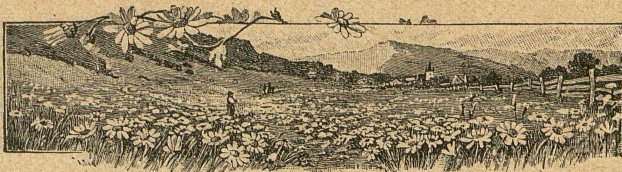
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## E. Gemüse und Pilze.

### Vorbemerkung.

Die verschiedenen **Gemüse** bilden den Hauptbestandteil unserer täglichen Nahrung. Für die Gesundheit ist das Gemüse äußerst zuträglich; so ist also Grund genug vorhanden, die Aufmerksamkeit der Hausfrauen auf eine gute und abwechslungsreiche Bereitung der Gemüse aufmerksam zu machen. Die althergebrachte Sitte, das Gemüse zu blanchieren, d. h. es erst mit kochendem Wasser zu brühen, nachher kalt abzuspülen und dann erst zu bereiten, kommt mit Recht immer mehr ab, da dem Gemüse dadurch viel nährrende Bestandteile entzogen werden. Ich werde es daher in keinem der folgenden Rezepte erwähnen oder empfehlen, sondern nur beim Kochen des Schmor- oder Rotkohls bemerken, wo ich es für ratsam halte. Hülsenfrüchte müssen einige Stunden vor dem Aufsetzen in kaltem Wasser geweicht werden, auch empfiehlt es sich, während des Kochens derselben eine Messerspitze Bullrichsalz (kohlen-saures Natron) daran zu geben. Ueber das Seimigmachen der Gemüse bemerke ich bei jedem Rezept besonders, es wechselt darin mit Einbrenne oder klar gequirltem Mehl, je nach Art der Bereitung oder Beschaffenheit der Gemüse, man kann kein bestimmtes Gesetz dafür aufstellen. Die Größe der Portionen läßt sich bei Gemüse schwer angeben, doch wird jede Hausfrau hierfür schon das richtige Augenmaß haben. Die Gemüse müssen stets sorgfältig gereinigt werden, und ist darauf zu achten, daß dieselben nicht welk oder verdorben sind. Man legt sie nach der Reinigung in kaltes Wasser, doch nur für kurze Zeit, da sie sonst an Ge-