

## **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

18. **Blumenkohl.** Der gepuzte und nach Belieben geschnittene Blumenkohl (manche lieben es, den Kopf ganz zu lassen und nur die Blätter abzuputzen) wird gewaschen und in Wasser mit etwas Salz weich gekocht, worauf man ihn abtropfen läßt. Dann macht man eine helle Einbrenne, verrührt sie mit einem Teil der Blumenkohlbrühe und einem halben Tassenkopf Milch oder süßer Sahne, giebt etwas geriebene Muskatnuß, Zucker, Salz nach Geschmack daran und läßt die Sauce durchkochen. Dann quirlt man sie mit einem oder zwei



Kohlrabi.

Eigelb ab, je nach Belieben und der Menge der Sauce, und läßt den Blumenkohl in der Sauce gut warm werden. Das Abquirlen muß zur Seite des Feuers geschehen. Die Sauce darf mit dem Ei nicht mehr kochen. Der Blumenkohl auf diese Weise bereitet, schmeckt ganz vortrefflich und läßt sich auch im einfachsten Haushalt bewerkstelligen. Als Beilage empfehle ich Kartoffel-Croquets, wie sie bei der Abteilung: „Kartoffelspeisen“ verzeichnet sind.