

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:

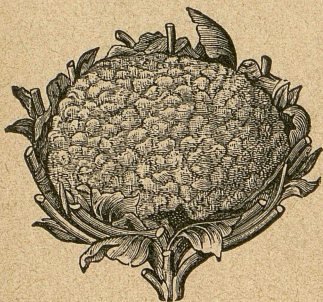
Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

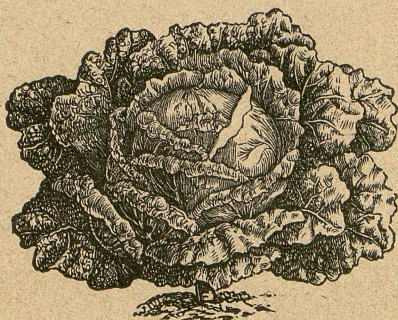
19. **Blumenkohl mit holländischer Sauce.** Der gepuzte und gewaschene Kohl wird in kochendem Salzwasser weich gekocht und in einen Durchschlag gelegt. Dann macht man Mehlschwitze, verrührt sie mit etwas Blumenkohlbrühe, thut etwas Citronensaft, etwas Weißwein, Muskatnuß, Salz und Zucker daran. Die Sauce wird mit Ei abgequirlt und über den Blumenkohl gegossen.

20. **Blumenkohl mit Butter.** Der gereinigte Blumenkohl wird in Salzwasser gar gekocht und gebräunte Butter dazu gereicht.

21. **Blumenkohl, gebacken.** Man richtet den weichgekochten Blumenkohl auf einer feuerfesten Schüssel zierlich an, überzieht ihn fest mit einer Sauce, welche man aus $\frac{1}{4}$ Liter Sahne, 20 g Butter und zwei Löffel Mehl über Feuer abgebrannt und mit Salz und zwei Eiern vermischt hat. Hat man den Blumenkohl fest überzogen, so streut man geriebene Semmel und Parmesankäse darüber und läßt ihn in der Bratrohre zu einer Kruste backen.



Blumenkohl.



Wirsingkohl.

22. **Wirsingkohl** (auch Welschkraut, Savoyerkohl oder Kapusten genannt). Der Wirsingkohl wird in Stücke geschnitten, ein Kopf ungefähr in vier Teile, gewaschen und mit ein wenig kaltem Wasser und Salz aufgesetzt. Dann gießt man kochendes Wasser dazu, thut ein Stück Butter, ganzen Pfeffer, Zucker, Salz und etwas geriebene Muskatnuß daran und läßt es gut durchkochen. Ist der Kopf weich, so macht man gelbliches Schwitzmehl und rührt es dazu, daß der Kohl hübsch gebunden ist.

23. **Wirsingkohl auf andere Art.** Der Wirsingkohl wird geschnitten und gewaschen. Dann schmelzt man 66 g