

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

um sie leichter verdaulich zu machen, fein in Querscheibchen geschnitten werden können. Dann werden sie gelinde gesalzen und, wenn sie weich sind, die Brühe mit 1 Löffel Weizmehl abgezogen und mit Petersilie durchgeschwenkt.

86) **Pastinake.** Die Wurzeln werden gereinigt und zerküchelt, dann mit Butter und Salz in Wasser weichgedämpft. Nach Belieben kann man, wenn sie halbweich sind, die gleiche Menge Kartoffeln hinzuthun und sie mit diesen gar dämpfen.

87) **Porree-Gemüse.** Dem Porree werden die äußeren zu harten Blätter abgezogen, dann wird er, soweit er weiß ist, in kleine Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser gebrüht. Nun läßt man Butter zergehen, thut den Porree hinein, giebt noch etwas kochendes Wasser nebst Salz hinzu und dämpft ihn weich; kurz vor dem Anrichten röstet man 2 Löffel geriebener Semmel in Butter und thut dies hinzu.

88) **Rosenkohl.** Den in Salzwasser weichgekochten Kohl läßt man über einem Siebe abtropfen. Nun verührt man mit Mehl aufgeschwitzte Butter mit einem Teil der kochenden Kohlbrühe recht bündig, thut den Kohl mit einer Prise Salz hinein, schwenkt ihn heiß geworden mit Butter um und richtet an, sobald diese eingezogen ist.

89) **Parforce-Kohl.** Die festen Krautköpfe, halb weiß und halb rot, werden nachdem die schlechten Blätter und Strünke entfernt worden sind, feingeschnitten. Wenn das Wasser mit der Butter kocht, thut man den Kohl hinein und läßt ihn, wohl zugedeckt, kurz einschmoren. Ist er halbweich, so giebt man noch einige geschnittene Äpfel daran, nebst einigen Löffeln Essig, etwas Salz und Zucker.

90) **Gelbe Rüben.** Etwas Butter wird unter fortwährendem Rühren gelbgeröstet, hierauf 1 Eßlöffel Zucker hineingerührt; dann giebt man einen Eßlöffel Mehl und die in längliche Streifen geschnittenen Rüben hinzu und