

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

drückt werden. Dann läßt man es kurz einkochen und giebt eine halbe Stunde vor dem Anrichten etwas Salz und zwei roh geschälte und geriebene Kartoffeln dazu. Man kann auch die Butter ganz weglassen, und wenn das Kraut weich ist, zwei Eßlöffel gestoßenen Zucker daranzurühren. — **Weißer Rüben**, gehobelt und wie Sauerkraut eingemacht, ebenso. (Siehe No. 93.)

95) **Schotenerbsen 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 feingewiegte Petersilie dazugegeben. (Vergl. No. 106.)

96) **Schwarzwurzel**. Die Wurzeln werden sorgfältig gereinigt — jede gleich nach dem Abputzen zerschnitten und in kalte Milch geworfen, damit sie die helle Farbe behalten —, dann in siedender Milch gargekocht. Kurz vor dem Anrichten giebt man Salz und wenig Butter daran und macht sie mit etwas Kartoffelmehl sämig. — (Ueber eine andere Zubereitung vergleiche No. 99.)

97) **Sellerie mit Buttersauce**. Man schneidet den angekochten und dann reingeschabten Sellerie in Scheiben, kocht ihn in Salzwasser vollends weich und gießt dieses ab. Dann legt man ihn in die fertige Butterbrühe, der man etwas von dem Salzwasser beimischt, und läßt ihn heiß stehen, nicht kochen.

98) **Spargel**. Der Spargel wird nicht geschabt, sondern gut geschält, wobei man unter dem Kopfe anfangen muß, dann gewaschen und bündelweise in gelindem Salzwasser weichgekocht. Wenn er weich ist, wird er mit hellbrauner Butter und etwas Spargelbrühe angerichtet. Man kann aber auch eine Champignon-Sauce (siehe Kap. 16, No. 157) darübergießen.

Zu Spargel wie zu Blumenkohl kann man einen Blätterteig-Rand (ohne Zuckerzuthat) geben, der, wenn beim Conditor bestellt, im heißen Ofen mit der Schüssel vorgewärmt werden muß. In denselben wird das fertige