

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

Gemüse hineingelegt und mit der passenden Sauce, kleinen Butterflößchen und Morcheln angerichtet. Die abgeschälten Spargelschalen kann man trocknen und im Winter zu Suppen zu verwenden.

99) **Spargelgemüse.** Hierzu können die kleineren Stangen verwendet werden, die man sauber geschält in fingergliedlangen Stücken mit Salz weichkocht, dann auf dem Siebe ablaufen läßt. In die mit frischem Wasser, Butter und Salz wieder ans Feuer gesetzten Spargel quirlt man nun, wenn sie wieder aufkochen, eine vorher angerührte Mischung von 3 ganzen Eiern und 3 in Milch erweicheten Semmeln, und giebt zuletzt noch feingewiegte Petersilie dazu. Man kann dieses angenehme Gericht auch mit Semmelflößchen (Nr. 75) an Stelle der Kartoffeln anrichten.

Auch Schwarzwurzeln schmecken, gleich behandelt, vortrefflich.

100) **Spinat.** Der Spinat wird gut verlesen, die Stiele abgeschnitten, gewaschen und in kochendes Wasser gethan. Halbweich, wird er abgeschüttet und feingewiegt. Unterdeßsen läßt man Butter zergehen, bräunt Zwiebeln darin, thut den Spinat hinzu, salzt ihn, läßt ihn langsam weichdämpfen und richtet ihn dann mit gebratener Semmelkrumme an. Man kann statt der Butter auch frisches Buchöl oder Ruzöl nehmen.

101) **Spinat gebackener.** Der Spinat wird, gut verlesen und gewaschen, feingewiegt und dann in einer Serviette trocken ausgepreßt. Hierauf einige Minuten in Butter mit einer Prise Salz aufgeschwitzt, läßt man ihn abkühlen und verrührt ihn mit gewiegtem Schnittlauch, Mehl, Eigelb und zuletzt mit dem Schnee von den Eiern zu einem Teig; füllt diesen in eine butterbestrichene und mit Semmelkrumen ausgestreute Form und läßt ihn im Ofen backen.

102) **Tomaten** (Liebesäpfel). Die gereinigten Früchte werden weichgekocht und durch ein Sieb geschlagen, dann