

## **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

Ingredienzien.  
 3 Pfd. Brod. 1½ Liter Wasser. 100 Gr. Zucker. 3 Citronenscheiben.

## Gemüse.

In einem vegetariasischen Haushalte bilden die Gemüse ein Haupt-Nahrungsmittel, und da es, um sie zu einer nahrhaften, gesunden und wohlgeschmeckenden Speise zu machen, sehr viel auf die richtige Bereitung ankommt, so muß man ihnen große Aufmerksamkeit schenken und deßhalb im Allgemeinen Folgendes beobachten.

Alle grünen Gemüse müssen so frisch als möglich verbraucht werden, sie dürfen nicht welk sein noch gelblich aussehen. Die Wurzelgemüse sollen sich fest anfühlen, frisches saftiges Fleisch haben und nicht zusammengeschrumpft noch pilzig sein.

Diejenigen Gemüse, welche abgekocht werden müssen, lasse man in vielem Wasser, welches gleich gesalzen wird, rasch und unbedeckt abkochen, habe dabei stets siedendes Wasser zur Hand, um, wenn es erforderlich ist, davon nachgießen zu können; kaltes Wasser darf hierzu nicht verwandt werden.

Das Wasser muß fast in allen Fällen erst kochen, ehe das sorgfältig verlesene, sauber gewaschene oder sonstig vorbereitete Gemüse hineinkommt; wo es nicht so sein soll, z. B. bei allen Hülsenfrüchten, ist es in den Recepten besonders bemerkt. Die frischen Gemüse sollen, nachdem sie verlesen und gepuzt sind, nicht lange mehr im Wasser liegen, weil sie dadurch an gutem Geschmack verlieren, man wäscht und spült sie nur mehrere Male gut ab und gibt sie danach am Besten gleich in den Kochtopf. Wo das nicht möglich und man der Zeit wegen gezwungen ist, die Gemüse schon frühzeitig zu putzen, bedecke man sie nach dem Waschen mit einem vielfach zusammengeschlagenen feuchten Tuche; dies ist besonders bei Wurzelgemüßen zu empfehlen, weil dieselben, wenn sie trocken liegen, leicht ihre Farbe verändern. Wo man Schnecken und Raupen in den Gemüßen, z. B. bei allem Kohl und Salaten, vermuthet, lege man dieselben 1 Minute in Salzwasser.

Das Wasser, in welchem die Gemüse fertig gekocht werden sollen, muß gleich mit der Hälfte der Butter gefettet werden, dann gibt man das Gemüse hinein; wenn dieses halb gar ist, thut man das nöthige Salz, und wenn es ganz fertig gekocht ist, die übrige Butter in kleinen Stücken daran. Hiernach schwenkt man das Ge-