

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

1/2 Löffel Zwiebackskrumen. 1/2 Pfd. Reis. 1 1/2 Liter Milch. 2 Eier.
1 Liter Sahne.

264. Spinatstiele.

Wenn die Blätter schon alt geworden sind und zum Kochen nicht mehr taugen, streift man sie von den Stengeln und Blattstielen ab, schneidet die beiden Letzteren, nachdem sie abgezogen sind, in 2 bis 3 Cent. lange Stücke und kocht sie in gesalzenem Wasser weich und läßt sie dann auf einem Durchschlag gut ablaufen. Nun läßt man in Butter geriebene Semmel gelb rösten, gießt Sahne dazu und kocht dies mit Salz zu einer sämigen Sauce, in welcher man die abgetropften Stielchen heiß werden läßt, ohne sie nochmals kochen zu lassen.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll geschnittene Stiele. Wasser. 18 Mith. Butter. 2 Löffel voll Krumen. 1 1/2 Tasse Sahne. 1 Theelöffel voll Salz.

265. Frühlingsgemüse.

Dies Gemüse ist eine Vereinigung von 5 verschiedenen Pflanzen, welche im Anfange des Frühjahrs mit dem ersten Grün auf Wiesen und an Waldrändern hervorsprossen und gewöhnlich zu gleichen Theilen zusammen bereitet werden. Nach Belieben und Geschmack kann das Eine oder Andere fortgelassen oder auch in kleinerer Quantität dazu gegeben werden.

Sauerampfer, Melde, Schafgarbe, Löwenzahn und Cichorienblätter werden jede Art für sich, nachdem alle unbrauchbaren Blätter und sonstige Unreinigkeiten herausgesucht sind, tüchtig gewaschen, dann in gesalzenem hartem Wasser weich gekocht und darauf auf ein Sieb geschüttet, nur Löwenzahn und Sauerampfer muß, ehe er auf das Sieb kommt, nochmals in kaltem Wasser abgespült werden. Hierauf läßt man Butter oder Del in einer Casserole heiß werden, und thut das abgekochte Grüne, entweder ganz oder fein gewiegt oder auch durch einen Durchschlag gestrichen, dazu, und schwitz es mit dem Mehl und Salz 10 Minuten durch, gießt dann eine Tasse Wasser oder Milch dazu und läßt es eben aufkochen.

Ingredienzien: 1/2 Liter Sauerampfer. 1/2 Liter Melde. 1/2 Liter Schafgarbe. 1/2 Liter Löwenzahn. 1/2 Liter Cichorienblätter. 100 Gr. Butter. 1 Löffel voll Mehl. 1 Tasse Milch. Salz.

266. Löwenzahn.

Die hellgrünen jungen Blättchen des auf Wiesen wildwachsenden Löwenzahns geben, wie Spinat in zuerst angegebener Weise behandelt, ein ganz vortreffliches Gemüse, doch werden sie, weil sie