

## **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

länger wie der Spinat kochen müssen, mit etwas mehr Wasser zum Abkochen beigelegt, und weil sie ein wenig bitterlich sind, wirft man sie nach dem Kochen, zwei Mal in frisches kaltes Wasser.

Ingredienzien: Genau dieselben wie im ersten Recepte von Spinat.

### 267. Cichorie.

Die mittelgroßen Blätter der Cichorienpflanze, welche an Wald- und Aekerrändern zu finden ist, werden gleich nach dem Pflücken gewaschen, rasch in gesalzenem Wasser überkocht und dann auf ein Sieb geschüttet. Nun quirlt man Mehl, Wasser, verjus, Zucker und Salz durcheinander und kocht unter fortwährendem Rühren auf kleinem Feuer eine Sauce davon, welche man, so wie sie 2 Minuten gekocht hat, vom Feuer fortzieht und dann mit einem Stück frischer Butter gut verrührt. Die Sauce darf nun nicht mehr kochen, muß aber so gut gerührt werden, daß die Butter nicht mehr hervortritt, dann werden die abgetropften Blätter hineingegeben und noch 10 Minuten heiß gestellt.

Man kann die Cichorienblätter auch wie einfachen Spinat zubereiten. Die in Gärten cultivirte Cichorie wird ebenso wie die wildwachsende gekocht, ihre Blätter sind größer und dabei zarter.

Ingredienzien: 3 Liter Cichorienblätter. 1 Eßlöffel Mehl. 2 Oberassen Wasser. 1 Theelöffel Zucker.  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel verjus. Eine Messerspitze Salz. 80 Gr. Butter.

### 268. Mangold.

Wenn die hellen, beinahe weißlich grünen Blätter des Mangold von den Stielen abgestreift sind, werden sie gewaschen und in siedendem gesalzenem Wasser abgekocht, wonach sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag geschüttet, dann ausgedrückt und fein gewiegt werden. Hierauf gibt man Butter in eine Casserole, dämpft fein geschnittene Zwiebel und Mehl darin, und wenn dies in Bläschen aufsteigt, verrührt man es mit Wasser und Citronensäure zu einer sämigen Sauce. Nun thut man den Mangold hinein und läßt ihn heiß durchziehen.

Ingredienzien: 4 Liter Mangold. 100 Gr. Butter. 2 Löffel Mehl.  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser. Der Saft einer halben Citrone. 1 Theelöffel Salz. 1 Zwiebel.

### 569. Mangold anderer Art.

Er wird vorbereitet und gewiegt wie der Vorhergehende, dann durch ein Haarsieb gestrichen und in Butter, welche mit Salz, Mehl und geschnittenen Schalotten durchgeknetet war, 3 bis 4 Minuten