

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

sie 5 Minuten heiß darin durchziehen. Mit Fleurons von Blätterteig belegt, richtet man sie gewöhnlich an, doch können sie auch ohne dieselben mit irgend einer anderen Gemüsebeilage servirt werden.

Ingredienzien: 3 Liter Hopfenfeimchen. 100 Gr. Butter. $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl. 1 Theelöffel voll gehackter Schnittlauch. $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Citronensäure. 3 Eigelb.

283. Peterfilie.

Die jungen Blätter der doppelten krausen grünen Peterfilie wäscht man und brüht sie 2 Mal ab, wonach sie in kaltes Wasser geworfen und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet wird. Nun läßt man in Butter Mehl und Semmelkrumen braungelb rösten, gibt kochendes Wasser dazu und läßt dies zusammen zu einer dicken Sauce über schwachem Feuer kochen, in diese legt man die abgetropfte Peterfilie entweder ganz oder fein gewiegt hinein und läßt sie gar und weich darin kochen. Viele lieben es, etwas Zucker an dies Gemüse zu thun, es darf dann aber nur sehr wenig sein, und man sei deshalb vorsichtig, weil ein Zuviel hier Alles verderben kann.

Ingredienzien: 3 Suppenteller voll Peterfilie. 90 Gr. Butter. 1 Theelöffel gehäuft voll Mehl. 1 Eßlöffel Semmelkrumen. 3 Overtassen Wasser. $\frac{1}{4}$ Theelöffel voll Salz. 1 kleines Stückchen Zucker.

284. Stielmus.

Die jungen, hochaufgeschossenen Rübenblätter werden abgestreift und die Stiele in Stückchen geschnitten in Milch und Butter mit etwas Salz gar und weich gekocht. Wenn die Stielchen eine Weile gekocht haben, gibt man kleine rohe geschälte Kartoffeln nebst etwas Butter und Salz dazu, und läßt dies Alles zu einem zusammenhängenden sämigen Gemüse kochen, welches man zuletzt noch mit Butter umschwenkt.

Ingredienzien: 2 Liter Rübstielen. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 140 Gr. Butter. 1 Theelöffel Salz. 20 bis 25 Kartoffeln.

285. Cardi.

In Italien, wo die Cardistaude am Meisten cultivirt ist, wird sie im Spätherbste aus dem Lande ausgezogen und in tiefe, eigends dazu gegrabene Gräben neben einander, mit der Wurzel nach unten etwas schräg stehend, hineingepackt, und dann wieder so weit mit Erde bedeckt, daß nur der obere Theil der langen Blätter frei bleibt. Erst wenn das Frühjahr herannahet und die Stauden ganz gelb geworden, werden die Wurzeln derselben von oben, so