

## **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

eben so viel zerlassene Butter darüber, dann wieder Pürée und so immer fortfahrend legt man dasselbe lagenweise in die Form, stellt es hiernach, mit einem in Del getränktem Bogen Papier bedeckt in einen mäßig heißen Ofen und läßt es 15 Minuten backen. Dies Pürée würde sich auch vorzüglich zur Füllung einer Timbale (Nr. 976) eignen.

Ingredienzien: 4 Liter Cardistücken. 3 Milchbröckchen. 160 Gr. Butter.  $\frac{1}{2}$  Schoppen dicke Sahne.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Salz.

### 287. Cardi=Gratin.

Hierzu wird der Cardi gerade so wie im Vorhergehenden gereinigt, geschnitten, gekocht und abgetropft. Dann streicht man eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, legt eine Lage Cardi hinein, bestreut diese mit geriebenem Käse und belegt sie mit Butterstücken, so fortfahrend, bis der Cardi alle ist und Käse mit Butter den Beschluß macht. Nun legt man ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und backt das Ganze 15 Minuten in gelinder Hitze.

Ingredienzien: 4 Liter Cardistengelschen. 2 gestoßene Zwiebacke. 10 Mth. geriebenen Käse. 120 Gr. Butter.

### 288. Rhabarbergemüse.

Man macht von Butter, Mehl, Salz und Zucker mit etwas Wasser eine dick sämige Sauce, in welcher man die dicken, überaus zarten Stiele und Blattrippen der Rhabarberstaude, nachdem dieselben abgezogen und in 3 Cent. lange Stücke geschnitten sind, gar kochen läßt. Sie bedürfen nur einige Augenblicke zum Garwerden, sie brauchen wirklich nur eben aufzukochen, man passe deßhalb genau auf, denn wenn sie länger kochen, zergehen sie vollständig. Es ist dies ein feines erfrischendes Gemüse, an welchem, da der Rhabarber viel Säure enthält, der Zucker nicht gespart werden darf. Beim Anrichten belegt man den Rhabarber mit Fleurons von Blätterteig. Auch dies Gemüse ist vorzüglich zu einer Timbale (Nr. 977).

Ingredienzien: 2 Liter Rhabarberstiele. 80 Gr. Butter. 1 Eßlöffel Mehl. Eine Prise Salz. 6 bis 8 Eßlöffel voll Zucker.  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Wasser.

### 289. Schoten.

Die ausgepflückten Schotenkerne werden am Besten ungewaschen, sonst aber nur leicht und schnell abgospült in siedendes Wasser, worin man Butter und Salz nebst Zucker gethan hat, hineinschüttet und gar gekocht. Die Schoten müssen Anfangs rasch in reichlich Wasser, und wenn dasselbe etwas verkocht ist, langsam