

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

danach auf ein Sieb gegossen. Nun kocht man Butter und Selleriewasser eine Weile, zieht es dann vom Feuer und mischt geriebenen Käse darunter, während man die Sellerie über schwachem Feuer mit heißer Butter und geriebenem Käse mehrere Male durchschüttelt. Hiernach richtet man sie an und gießt die obige Butter Sauce darüber, und bestreut sie zuletzt mit in Butter gelb gerösteten Semmelbröseln.

Ingredienzien: 25 kleine oder 15 große Sellerieknollen. 170 Gr. Butter. $\frac{1}{4}$ Pfd. Käse. Salz. $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Wasser. 1 Obertasse voll Semmelbröseln.

357. Sellerie gefüllt.

Der Sellerie wird geschält und in Wasser, welches sehr knapp sein muß, gar gekocht, danach ein Deckel davon abgeschnitten und ausgehöhlt. Er wird von nun ab wie gefüllter Kohlrabi behandelt, und man kann hierbei zur Farce das ausgehöhlte Selleriefleisch verwenden. Uebrigens kann man den Sellerie auch erst kochen und dann aushöhlen, wie es Jedem am Bequemsten erscheint.

Ingredienzien: Wie bei gefülltem Kohlrabi.

358. Gurken.

Recht große grüne Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und in fingerlange und zwei Finger dicke Stücke zerschnitten, welche 2 Minuten in gesalzenem rasch siedendem Wasser gekocht werden. Hierauf schwitz man Mehl in Butter, verrührt dies mit Milch zu einer sämigen Sauce, schmeckt diese mit Salz, Zucker und verjus ab und schüttet dann die abgetropften Gurken zum heiß werden hinein.

Ingredienzien: 8 Gurken. 2 Löffel Mehl. 80 Gr. Butter. $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Salz. 1 Theelöffel voll Zucker. 1 Theelöffel voll verjus.

359. Gurken braun geschmort.

Nachdem die Gurken geschält und der Länge nach in 4 Theile geschnitten sind, werden die Kernhäuser herausgenommen und jedes Stück noch einmal quer durchgetheilt. Nun läßt man Butter hellbraun braten, macht darin eine braune Mehlschwitze und verrührt diese mit verjus, gibt Salz, Zucker (braun gebrannt) und die Gurken hinein, und läßt diese, während man Anfangs so lange darin rührt, bis sie Saft genug gegeben haben, in 20 bis 25 Minuten nebst Zwiebeln gar kochen. Das Braunmehl muß, wenn die Gurken hineinkommen, noch ein dicker Brei sein, sobald die Gurken heiß darin werden und kochen, entwickeln sie so viel Saft,