

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

daß sie zuletzt in dickämiger Sauce liegen. Statt verjus kann man zu dieser Sauce auch Johannisbeerfaß (Nr. 1301) geben, welcher derselben eine schöne Farbe und guten Geschmack gibt. Zuletzt gibt man noch ein Stück Butter an die Gurken. Auf diese Weise zubereitet sind die Gurken gesund und wohllichmeckend.

Ingredienzien: 10 bis 12 Gurken. 125 Gr. Butter. 4 Stückchen Zucker. Salz. 2 Löffel voll Mehl. 2 Löffel voll verjus oder Johannisbeereßig. 20 ganz kleine Zwiebelchen.

360. Kürbis.

Zum Gemüse wählt man nur solchen Kürbis, welcher noch frisch und grün ist, und behandelt ihn dann ebenso wie die Gurken. Will man ihn aber braun schmoren, dann muß das Braunmehl mit Wasser zu einer sämigen Sauce verrührt werden, ehe der Kürbis hinein kommt, denn dieser hat nicht so wässeriges Fleisch als die Gurken und muß auch länger kochen und deßhalb mehr Sauce haben.

Ingredienzien: Wie bei den Gurken.

361. Weißkohl.

Die festen harten und schweren Köpfe des Weißkohls, wenn auch klein, sind immer die Besten, man verliert sie, indem man die äußeren schlechten Blätter entfernt, den Kopf je nach der Größe der Länge nach in 4 bis 8 Theile theilt und aus jedem derselben mit möglichster Schonung der Blätter die Stiele und dicken Blattrippen ausschneidet, wobei man die etwa darin sitzenden Raupen entfernen muß. Hierauf wäscht man ihn ab, läßt ihn dann in vielem siedenden gesalzenen Wasser 2 bis 3 Minuten lang kochen und schüttet ihn danach auf ein Sieb. Nun stellt man in einer Casserole Wasser auf das Feuer, und wenn dies eine Weile gekocht hat, gibt man Butter, einige Stückchen Zucker und den Kohl hinein, und läßt ihn langsam gar kochen. Der Kohl muß nur sehr kurze Brühe haben, aber saftig dabei sein, die Brühe wird mit Kartoffelmehl gebunden.

Ingredienzien: 2 mittelgroße Kohlköpfe. 4 Eßlöffel Del. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 2 Stückchen Zucker. Salz. 5 Mth. Butter. 1 Prise Kartoffelmehl.

362. Weißkohl mit Kartoffeln.

Der Kohl wird ebenso wie im Vorhergehenden vorbereitet, abgekocht und dann in Butter und Wasser, worin man Salz und gebrannten Zucker gegeben hat, gar gekocht. Wenn der Kohl beinahe gar ist, schiebt man ihn mit der Schaumkelle auf eine Seite der Casserole, legt auf die andere Seite geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln mit Salz und Butter, breitet dann den Kohl