

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

wieder über die Kartoffeln aus und läßt sie gar und weich, selbst etwas zerfochen; wenn sie mehlig sind, so ist der Kohl auch ohne weiteres Bindungsmittel zusammenhängend, er wie die Kartoffeln müssen gelbbraun, glänzend saftig aussehen.

Ingredienzien: 2 mittelgroße Kohlköpfe. Salz. 1 Liter Wasser. 12 mittelgroße Kartoffeln. 18 Mth. Butter. 5 Stückchen Zucker.

363. Forcirter Weißkohl.

Der Weißkohl wird von den losen Außenblättern befreit, dann durchgeschnitten und hiernach auf einem Kohlhobel, in Ermanglung dessen mit einem scharfen Messer in sehr lange feine Streifen geschnitten, wobei man stets am oberen Ende des getheilten Kohlkopfes das Messer flach einsetzt und nach dem Stiele hin, bis zu den dicken Blattrippen schneidend, hinunterfährt. Inzwischen hat man Wasser mit Butter kochen lassen, gibt dann den geschnittenen Kohl mit Zucker und Salz hinein, und kocht ihn darin weich und gar, wonach er mit Mehl, welches mit verjus klar gequirlt ist, bündig gemacht wird. Dieser Kohl darf, wenn er angerichtet wird, keine Brühe haben, er muß saftig zusammenhängend sein; da er beim Kochen sehr zusammenfallend leicht anbrennt, muß er öfters gerührt werden, damit er aber dadurch nicht breiig wird, bedient man sich dazu einer großen zweizinkigen Gabel.

Ingredienzien: 3 Suppenteller voll geschnittener Kohl. 125 Gr. Butter. Salz. 1 Schoppen Wasser. 3 Stückchen Zucker. 3 Eßlöffel voll verjus. 2 Eßlöffel voll Mehl.

364. Weißkohl-Kouladen.

Nachdem der Weißkohl verlesen ist, wird er in gesalzenem Wasser recht weich gekocht, dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, tüchtig ausgedrückt und hiernach gröblich gehackt. Darauf macht man mit Hilfe von Zwiebackbröseln, in welche man die Hände taucht und welche man auf das Brett streut, kurze dicke Kouladen von dem Kohl, welche man in geschlagenen Eiern und Zwiebackbröseln wendet, und dann in Del gelbbraun backen läßt. Inzwischen hat man Butter und Kohlbrühe mit Mehl und Salz gekocht und gießt danach diese Sauce von der Seite her unter die angerichteten Kouladen.

Ingredienzien: 2 Kohlköpfe. 1 Obertasse Zwiebackbröseln. Salz. 2 Eier. 2 Obertassen Del. 10 Mth. Butter. 1 große Obertasse Kohlwasser. 1 Löffel voll Mehl.