

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

Minuten kochen, verquirlt währenddem Mehl mit kaltem Wasser und rührt dies an den Kohl, indem man die Aepfel gut mit ver-rührt. Hiernach wird der Kohl angerichtet und mit den vorher herausgenommenen Aepfelstückchen hübsch garnirt. Sollte der Kohl von den Aepfeln nicht säuerlich genug sein, so gibt man mit dem Mehl ein wenig Johannisbeereffig daran. Zum Durchrühren be-dient man sich einer großen Gabel.

Ingredienzien: 2 mittelgroße Kohlköpfe. 125 Gr. Butter. Salz. 1 Schoppen Wasser. 3 Stückchen Zucker. 2 Eßlöffel voll Mehl. 10 Aepfel.

368. Rothkohl mit Kartoffeln.

Der Kohl wird wie oben verlesen und ganz besonders fein geschnitten, dann mit feinem Salz bestreut einige Stunden hinge-stellt, wo er während der Zeit öfters mit einem Holzlöffel festge-drückt werden muß. Nun brät man in einer Casserole Del und Zwiebeln hellbraun, quirlt gleichzeitig in einer andern Mehl, Wasser, Salz, Johannisbeereffig und Zucker recht klar, und läßt dies unter stetem Rühren kochen, bis es eine sämige Sauce ist, in welche man zuletzt das Del mit Zwiebeln verrührt. Darauf drückt man den Kohl mit den Händen gut aus, pflückt die dadurch entstandenen Ballen wieder auseinander und legt ihn in die Sauce, worin er, indem man ihn mit einer großen Gabel immer aufzieht und rührt, auf gutem Feuer heiß werden muß, aber nicht kochen darf. Beim Anrichten schüttet man inzwischen gekochte Salzkartoffeln auf eine Schüssel und bedeckt diese mit dem Kohl und seiner vollen Sauce, welche nicht zu knapp sein darf.

Ingredienzien: 2 Kohlköpfe. 3 Eßlöffel Del. 3 Zwie-beln. $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Salz. 2 Stückchen Zucker. 3 Eßlöffel voll Johannisbeereffig.

369. Wirsing oder Welschkohl.

Fest, schwer und gelb sind die 3 Eigenschaften eines guten Welschkohlkopfes, welchen man beim Verlesen von den äußeren schlechten Blättern befreit, ihn dann in 4 Theile theilt und Stiel sowie Blattadern, ohne daß die Blätter von einander fallen, her-ausschneidet. Hat man nun noch die Raupen herausgesucht, ihn dann in kaltes Wasser gelegt, so kocht man ihn in gesalzenem hartem siedendem Wasser gar und schüttet ihn zum Ablaufen auf ein Sieb. Während dieser Zeit macht man von Butter und Mehl eine weiße Schwitze, zerrührt sie mit kochendem Wasser, wozu man dasjenige, worin der Wirsing gekocht ist, theilweise gebraucht zu einer bündigen Sauce, thut Salz und etwas Zucker, und wenn sie