

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

man jedesmal einige flach ausgebreitet auf- und nebeneinander, be-
tupft sie von oben, um sie vollständig zu trocknen, noch mit einem
Tuche, bestreicht sie dann $\frac{1}{2}$ Centm. dick mit Farce und rollt sie
fest auf. Nachdem darauf jede Rolle mit einem Faden umbunden,
oder mit einem Holzspeilerchen festgesteckt ist, wendet man sie in
gestoßenem Zwieback und bakt sie in Del oder Butter gelbbraun.
Hiernach hebt man die Rollen auf eine Schüssel, macht in dem
Backfett ein Braunnmehl, verrührt dies mit Wirsingbrühe, Salz
und Zucker zu einer bündigen Sauce und gießt diese, nachdem man
die Fäden oder Speilerchen von den Rollen entfernt hat, darüber.

Ingredienzien: 2 große Wirsingköpfe. 100 Gr. Butter.
2 Milchbrode. 2 gekochte und 2 rohe Eier. 2 Theelöffel voll
Mehl. Salz.

375. Gefüllter Wirsing.

Wird ebenso wie der gefüllte Weißkohlkopf bereitet; man kann
überhaupt den Wirsing, ausgenommen den forcirten Kohl, auf alle
Arten des Weißkohls kochen.

Ingredienzien: Ebenso wie zum Weißkohl.

376. Rosenkohl.

Diese rosenartig geformten Kohlköpfchen, welche an den
Strünken des Wirsingkohles wachsen, werden von den losen Außen-
blättern befreit und dann die Stiele dicht unter der Rose abge-
schnitten und eingekerbt. Hiernach kocht man den Kohl in gesalzenem
Wasser weich und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. In-
zwischen bereitet man in Butter eine weiße Mehlschwitze, rührt
diese mit siedender Kohlbrühe zu einer bündigen Sauce, gibt Salz
und den abgetropften Kohl hinein und läßt ihn heiß darin werden.
Hiernach schwenkt man den Kohl mit einem Stück Butter so lange
um, bis die Butter geschmolzen und eingezogen ist. Man muß bei
der Bereitung dieses Kohles von vornherein vorsichtig sein, damit
die Rosen ganz bleiben und doch durchweg weich werden.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Rosenkohl. 90 Gr. Butter.
1 Löffel voll Mehl. $\frac{1}{2}$ Schoppen Kohlbrühe. Salz.

377. Rosenkohl englisch.

Der Rosenkohl wird wie oben verlesen, gewaschen und weich
gekocht, wonach das Wasser rein abgegossen und der Kohl siedend
heiß servirt wird, nachdem man ihn auf der Schüssel mit hübsch
geformten frischen Butterstückchen belegt hat; hierzu eignet sich vor-
züglich Eierbutter.