

## **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

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Liter Rosenkohl. Salz. Wasser.  
125 Gr. Butter.

## 378. Seekohl.

Dieser äußerst gesunde und nahrhafte Kohl wächst am Meeresstrande; man streift die Blätter von den großen langen Rippen ab, pugt diese und bindet sie wie Stangenspargel zugestuzt in Bündchen zusammen, kocht sie in 15 Minuten mit siedendem gesalzenem Wasser gar, richtet sie wie Stangenspargel an und servirt sie mit Butterstückchen belegt. Man kann sie auch in allen Arten wie Spargel bereiten.

Ingredienzen: 12 Kohlköpfe. 2 Liter Wasser. 1 Büffel Mehl. 140 Gr. Butter.

## 379. Grünkohl oder Braunkohl.

Dieser schmeckt nur im Winter, wenn der Frost darüber gegangen ist gut, er bleibt auch selbst bei der größten Kälte im Freien und man schneidet zum Gebrauch nur den Blätterkopf ab und läßt den langen Stiel in der Erde stehen, an welchen dann im März und April nochmals junge Blättchen in kleinen Bouquets hervorsprossen, die in der Küche unter dem Namen Spruten oder Sprossen sehr gut verwendet werden. — Die krausen Blätter des Grünkohls werden bis auf die innersten 4 oder 5 kleinen Herzblättchen einzeln abgepflückt, von den Blattadern abgestreift und in frisches Wasser geworfen. Die Herzblättchen läßt man zusammen an einem fingerbreiten Stiele sitzen, welchen man rings herum abschält und unten kreuzweise einkerbt, wonach sie zu den andern Blättern geworfen werden. Hierauf muß der Kohl sehr oft in frischem Wasser abgewaschen, dann in ein großes Tuch gebunden und ausgeschwenkt werden; kann man ihn bis hierher schon Abends vor dem Gebrauch vorbereiten; so ist es sehr gut, wenn er mit dem Tuche die Nacht über ins Freie, etwa aus einem Fenster hängt wird, um nochmals zu frieren. Danach wird der Kohl mit siedendem Wasser abgebrüht, dann gut wieder ausgedrückt und in Wasser, welches mit der nöthigen Butter, Salz und Zucker schon eine Weile siedet, gar gekocht und darauf mit Kartoffelmehl gebunden. Selbstverständlich muß man diesen Kohl zuletzt auch mit Butter schwenken; er bedarf sehr viel Fett und nur wenig Wasser. Maronen oder Bratkartoffeln sind eine angenehme Zugabe.

Ingredienzien: 3 Liter Grünkohl. 200 Gr. Butter.  
 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Salz. 4 Stückchen braun gebrannten Zucker.  $\frac{1}{4}$  Theelöffel voll Kartoffelmehl.