

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

2 Suppenteller voll geschnittene weiße Rüben. Grahambrod. 2 Eier. 1 Theelöffel voll Mehl. 160 Gr. Butter. 1 Liter Wasser. 5 Theelöffel voll Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Kartoffelmehl.

390. Rothe Rüben.

Wer die Wahl zwischen runden und langen rothen Rüben hat, wähle stets die Ersteren, sie sind gewöhnlich von schönerer Farbe und haben immer feineres Fleisch, als die Letzteren. Sie werden mit den Händen in vielem Wasser gut abgerieben, ohne daß sie dabei verletzt werden dürfen und dann in reichlich Wasser gar und weich gekocht, wonach man sie einzeln, mit der rechten Hand am oberen dicken Ende haltend, mit der linken Hand fest umfassend, von oben nach unten abstreift. Bis hierher durfte kein Messer die Rüben berühren, ebenso wenig durften sie brechen, weil aus der kleinsten Wunde der dunkelrothe Saft herausquillt und die Rüben dadurch blaß werden. Wenn sie nachdem erkaltet sind, schneidet man sie in feine Scheiben, oder gröbere Würfeln, bereitet dann von in Del oder Butter geschwitzten Zwiebeln, Mehl, Zucker, Salz, Wasser und Johannisbeereffig, welche Theile man alle erst kalt quirlt, dann kochen läßt und mit den geschwitzten Zwiebeln verköcht, eine dickämige Sauce, in welcher man die geschnittenen Rüben heiß werden läßt.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll rothe geschnittene Rüben. 100 Gr. Butter. 3 Zwiebeln. 1 Löffel voll Mehl. 1 Stück Zucker. Salz. $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser. 1 Löffel voll Johannisbeereffig.

391. Sauerkohl.

Der Sauerkohl muß klar gelblich aussehen und darf nicht gar zu viel gefäuert sein, man koste ihn deßhalb roh, um den letzten Uebelstand durch Abspülen mit frischem Wasser einiger Maßen abzuhefeln. Man drückt den Kohl mit den Händen gut aus, gibt ihn dann in das mit Butter kochende Wasser und läßt ihn 2 Stunden langsam darin kochen. Kurz vor dem Anrichten reibt man 2 bis 3 rohe Kartoffeln darüber, wodurch er hüblig wird und seine reine Farbe behält. Der Sauerkohl darf beim Anrichten keine Sauce haben, er muß ganz kurz eingekocht und glänzend saftig sein. Man koch ihn stets in einer irdenen Casserolle, weil er in jedem anderen Geschirr eine unangenehme blonde Farbe annimmt; er muß in kurzer Brüh kochen und daher ist es gut, um ihn gegen Anbrennen zu schützen, daß man ihn öfters rührt, es geschieht dies mit einer großen zweizinkigen Holzgabel am Besten.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Kohl. $\frac{1}{2}$ Liter