

## **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

sehr fein gehackt. Nun bräunt man eine feingeschnittene Zwiebel in reichlich Fett und gibt den Spinat zum längeren Dünsten hinein. Nachher läßt man einen Löffel Mehl und etwas Semmelkrumen mit durchdünsten, gibt Salz daran und soviel von der heißen Abgußbrühe, als zum Aufkochen des Spinates nötig ist. Etwas Schnittlauch oder Kerbel schmeckt sehr gut daran. Beilage: Bratkartoffeln, Spiegelei oder Koteletts.

**Nr. 4a. Grüner oder brauner Kohl.**

Grüner oder brauner Kohl, Zwiebel, Mehl, Salz, Semmelkrumen.

Wird wie Spinat zubereitet, doch etwas länger abgekocht.

**Nr. 4b. Grüner oder brauner Kohl.**

Grüner oder brauner Kohl, Zwiebel, Mehl, Salz, Semmelkrumen, Kastanien.

Nachdem der Kohl von den Rippen abgestreift und kleingeschnitten ist, wäscht man denselben und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen. Währenddem bräunt man in reichlichem Fett eine feingeschnittene Zwiebel, gibt den Kohl hinein, läßt ihn recht weich schmoren, tut Salz, etwas Semmelkrumen und Mehl daran, läßt dies mitdurchziehen und gibt zuletzt noch soviel kochendes Wasser dazu als nötig ist zum Aufkochen. Man kann Kastanien (Maronen) mit dem Kohl aufkochen oder besonders beigegeben. Dieser Kohl ist sehr schmackhaft; als beliebte Beilage gelten Koteletts und Bratkartoffeln.

**Nr. 5. Brennesselgemüse.**

Wird von den jungen, hellgrünen Blättern der Brennessel genau wie Spinat zubereitet und ist ein wohlfeiles Gemüse.