

## **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

### **Nr. 6. Rhabarbergemüse.**

Die jungen, zarten Blätter der Rhabarberpflanzen geben ein gesundes Gemüse; man kann halb und halb Spinat und Rhabarberblätter dazu verwenden, die Zubereitung ist auch hierbei wie Spinat. Da die Rhabarberblätter viel Säure enthalten, nimmt man von dem Abgusswasser nichts, sondern verwendet klares kochendes Wasser zum Dünsten.

### **Nr. 7. Mangold oder römischer Kohl.**

Von den vielen Sorten dieses Kohles ist der mit Silberrippen der beste. Er ist sehr ertragsfähig, daher zu empfehlen. Sind die Blätter noch jung und klein, bereitet man denselben wie Endivien oder gehackt wie Spinat. Wenn die Blätter größer werden, so haben sie dicke, weiße Rippen. Diese entblättert man, zieht die Haut ab, schneidet die Rippen in Stückchen und dünstet diese mit Butter und Salz weich, gibt etwas Mehl in Milch oder Rahm angerührt daran, fügt Petersilie hinzu und garniert mit den gekochten, wie Endivien zubereiteten Blätter.

### **Nr. 8. Melde (Melle.)**

Wird wie junger Spinat zubereitet. Man gibt, da der Kohl etwas weichlich, stets gebratene Beilagen und Bratkartoffeln hinzu.

### **Nr. 9. Endiviengemüse.**

**Endivienblätter, Mehl, Butter oder Palmin, Salz, Eigelb, Rahm.**

Die sauber gewaschenen und geschnittenen gelben Blätter läßt man in kochendem Salzwasser weichkochen. Dann macht man von Butter oder Palmin, Mehl und etwas Brühe eine Mehlschwitze, läßt das Gemüse einige Zeit noch durchkochen und rührt dann mit Rahm und Eigelb alles ab.