

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

1 Löffel Mehl in Wasser dazu und läßt weichkochen. Es ist auch sehr beliebt, einige Kartoffelstückchen mitzukochen.

Nr. 13. Wirsing *).

Wirsing, Pflanzenfett, kl. Zwiebel, Mehl, Salz.

Die schadhafsten, harten Blätter entfernt man, ebenso die starken Rippen, dann schneidet man den Kohl in Stückchen, wäscht ihn gut und dünstet denselben in Wasser, Fett, Zwiebel und Salz weich. Zuletzt streut man etwas Mehl darüber zum Binden. Sehr gut schmeckt auch für den einfachen Tisch Kartoffeln kleingeschnitten mitgekocht. Man gibt es dann als dicke Suppe und rührt Pflanzenextrakt daran.

Nr. 14. Blumenkohl.

Blumenkohl, Butter, Salz, Eigelb, Wasser, Rahm.

Den festen, weißen Blumenkohl zerteilt man in große Stückchen, jede Blume muß noch etwas Strunk behalten. Die äußere Haut und Blättchen werden entfernt, (letztere lassen sich in Suppen verwenden) und die Stückchen in Wasser gelegt, damit sie rein werden. Alsdann kocht man den Blumenkohl in Salzwasser nicht zu weich, legt ihn in eine heiße Schüssel mit den Strünkchen nach unten und gibt eine gebundene Tunke aus Butter, (oder zur Hälfte Palmin) Mehl, Brühwasser, Salz, saurer Sahne mit Eigelb zubereitet, darüber.

Nr. 15. Rotkraut.

Rotkraut, Palmin, Aepfel oder Aepfelsaft, Wasser, Salz, Zucker, Mehl, Zitronensaft.

Von dem Kraut werden die harten, losen Blätter entfernt, dasselbe in zwei Teile geschnitten und feingehobelt. Dann mit Fett und Salz gedämpft, Wasser zugegossen und einige Aepfel daran geschnitten. Sodann fügt man Zucker

*) Gerät vorzüglich in der Kochkiste.