

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

weichgedämpft, als Rand um den Blumenkohl gelegt und mit einer dicklichen Eier- oder Tomatentunke übergossen.

Nr. 34. Sauerkraut (gesalzen).

Sauerkraut, Butter, Zwiebel, Kartoffel.

Sehr mildes Sauerkraut setze man mit Zwiebel, heißem Wasser und Butter aufs Feuer. (Sollte es zu scharf sein, so gieße man reichlich heißes Wasser darüber und drücke es gut aus). Ist es fast weich, so rühre man einen Löffel Mehl an und koche 1 Kartoffel mit durch, welche man fein zerdrückt.

Nr. 35. Eingemachte grüne Bohnen.

(Die in Flaschen eingemachten sind die bequemsten, da man sie immer sauber behält). Sollten die Bohnen zu sauer sein, so lege man dieselben in kaltes Wasser, lasse auf einem Sieb abtropfen und koche sie mit Fett, Wasser und wenn noch nötig Salz, gut weich. Man rührt etwas Mehl daran und gibt 1 Teil weichgekochte weiße Bohnen darunter. Auch kann man weiße und grüne Bohnen auf der Schüssel abtheilen.

Nr. 36. Eiernudeln.

Nudeln, Salzwasser, braune Butter.

Die Nudeln (beste Marke) gebe man in kochendes Salzwasser, (sind in der Kochliste am schönsten zu bereiten), nehme sie, wenn sie weich sind, mit einem Sieb heraus, lasse sie abtropfen und gebe dann gebräunte Butter und Semmelkrumen darüber und reiche gekochtes Obst dazu.

Nr. 37. Nudeln. (Selbst zubereitet.)

1 Pfd. Mehl, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 1 Stückchen Butter, 2 Eßl. Wasser.

Eier, Salz, Wasser und Butter verrührt man, gibt nach und nach das Mehl dazu, knetet einen lockeren Teig