

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

salze es, dann gib Semmelbröseln, um damit es die rechte Dicke erhält, (mache einen kleinen Knödel, und lege ihn in die Suppe, und lasse ihn auskochen, wenn er nun in der Suppe recht rogel wird, so ist es zu den Wandelu recht), sodann schmiere inwendig die Wandelmodeln mit Butter, und bröble sie aus, und gib ihn hinein, backe es in der Röhre, wenn die Wandelu gut ausgebacken sind, so nimm sie heraus, gebe sie in die Suppe, lasse sie aufkochen, dann gib es in den Suppentopf, geß Rindsuppe daran, so ist es fertig.

Kölchwürsteln.

Siede den Kölch in Salzwasser weich, dann seihe ihn ab, sodann nimm die auswendigen Blätter, so viel du brauchst, davon weg, das Uebrige von dem Kölch drücke recht gut aus, und hacke es fein zusammen, alsdann nimm ein Fleisch, und hacke es ebenfalls fein zusammen, darn treibe eine Fette oder Butter ab, und gib den zusammengehackten Kölch und das Fleisch darein, dann schlage Eyer daran, salze es geschmack, und verühre es gut untereinander, alsdann nimm die Kölchblätter und bestreiche einen Finger dick die Blätter damit, und rolle sie wie eine Wurst zusammen, schlage sodann ein Ey auf und kehre die Wurst in dem Eye um, dann lege sie in ein heißes Schmalz und backe sie heraus, so ist es fertig; du kannst sie auch in die Suppe oder zu einer eingemachten Speise geben.

Leber = Budiu.

Nimm eine halbe Kalbsleber, häute sie ab, schneide sie mit einem halben Viertel March klein zusammen,