

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

Reiswürsteln.

Die Reiswürsteln werden wie die Reiswandelu zureitet, nur daß die Würsteln Finger lang gemacht werden, das Uebrige ist wie bey den Wandelu in allem gleich, dann gib es in eine abgessene Suppe.

Gefüllte Rundsemmeln.

Nimm kleine Rundsemmeln, reibe die Rinde davon ab, schneide in der Höhe ein rundes Blatt aus und backe es in Schmalz, dann mache ein Eingerührtes und ein wenig Fleischfaisch, sodann gib den Faisch in das Eingerührte, salze es geschmack, alsdann gib Schnittling dazu, und fülle die Semmeln damit, gib es in die siedende Suppe, und lasse es aufkochen, so sind sie fertig.

Kollett = Würste.

Nimm ein Häferl, schlage ein Ey darein, gib 2 Löffeln voll Mehl dazu, und rühre es gut ab, salze es, dann nimm ein wenig Milch dazu, und mache den Teig recht dünn, dann nimm eine Fridatpfanne, gib ein wenig Schmalz hinein, gieße ein wenig Teig darzu, laß es in der Pfanne herumlaufen, setze es auf das Feuer, und lasse es lichtbraun backen, lehre es um, und fahre fort soviel du Kolletten machen willst; dann nimm Kalbfleisch, hacke es klein, schlage ein Ey in ein Häferl, sprüde es mit ein wenig Milch ab, gib ein wenig Butter in ein Reindel, und mache ein Eingerührtes, gib auch das gehackte Fleisch darzu, salze es, nun nimm Limonie oder Schnittling, kurz was du hast, und gib es auch darzu, dann lege ein wenig Faisch auf die Kollett.