

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

Körbelkrautsoß.

Wasche das Körbelkraut gut aus, und hacke es zusammen, dann nimm eine Rein, gib Butter darein, dann gib das gehackte Kräutzel darauf, sodann staube ein Mehl darauf und lasse es dünsten, wann es grün gedünstet ist, so gieße Fleischsuppe daran, salze es geschmack, und lasse es aufkochen, so ist sie fertig.

Mandelkrän.

Mache ein dünnes Rindsstoch, dann gib fein gestoßene Mandeln darein, und lasse es kochen, sodann gib geriebenen Krän und Zucker darein, lasse es noch einmal aufkochen, so ist er fertig.

Falschen Mandelkrän.

Nimm 1 1/2 Loth Semmeln, reibe sie gut ab, daß aber nichts Braunes dazu kömmt, und schütte sie in ein Hafel, dann gieße kalte Milch daran und lasse es sieden, sodann sprüde es, alsdann gib einen geriebenen Krän und ein wenig Zucker darein, und lasse es noch einmal kochen, so ist es fertig.

Paradeisäpfelsoß.

Nimm die Paradeisäpfel, schneide sie blattlicht, dann nimm eine Rein, gib ein wenig Butter darein; sodann nimm weißgeriebene Semmelbröseln oder Mehl was du willst, darzu, lasse sie lichtgelb anlaufen; alsdann gib die Paradeisäpfel darein, lasse sie dünsten; dann gieße Fleischsuppe und ein wenig Wein daran, lasse sie zu der rechten Dicke kochen, wenn du willst, so kannst du sie zuckern, so ist sie fertig.