

## **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

Rastrol oder Rein, und laß es kochen; dann salze es geschmack, wenn du anrichtest, so schneide um ein Kreuzer Schinbainl klein gewürfelt, nimm ein Pfandl, gib Abschöpfsette oder Butter, und das klein gewürfelt geschnittene Schinbainl darein, und lasse es ein wenig lichtbraun anlaufen, dann gib die Fisolen auf eine Schüssel, und das gepfarzte Brod darauf, so sind sie fertig.

### Faischirter Kohlrabi.

Schäle den Kohlrabi ab, und lasse das Herzl daran, dann siede ihn im Salzwasser; wenn er weich genug gesotten ist, so lasse ihn auskühlen; nehme ihn heraus, schneide das Herzl mit einem Blatte herunter, drücke ihn gut aus, und hacke ihn zusammen, sodann gib ihn in einen Weidling, schlage so viel Eyer als du brauchst daran, gib ein wenig Semmelbröseln darunter, und verrühre es gut untereinander, damit es seine rechte Feste bekommt; alsdann nimm ein aufgeklopftes Eye auf die Hand und den Faisch darauf, und mache die Form eines Kohlrabikopfes, und lege ihn in ein Rastrol oder Rein, dann lege das Herzl darauf, giese eine siedende Fleischsuppe daran, und lasse ihn auskochen; wenn du anrichtest, so nehme ihn mit einem Löffel heraus, mache eine kurze Buttersoß darüber, und gib ihn zur Tafel.

### Gedünster Kohlrabi.

Nimm einen jungen großen Kohlrabi, und schäle ihn ab, stich ihn mit den kleinen Kohlrabi-Model aus, so viel du brauchst; nimm ein Rastrol oder Rein, dann