

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

löffel heraus, und mache eine kurze Soß darüber, so ist er fertig.

Blauer Köhl.

Nimm den blauen Köhl, streife die Adern davon weg, und nimm nur die Blätter und das Herz davon, wasche ihn gut aus, brenne ihn mit siedendem Wasser ab, und setze ihn mit siedendem Wasser zu, aber nicht salzen, lasse ihn so lange kochen, bis er weich wird, dann seihe ihn ab, schneide ihn mit einem Tischmesser auf einen hölzernen Teller zusammen, sodann nimm ein Kastrol oder Rein, lege Butter oder Fette und den geschnittenen Köhl darein, hernach staube ein wenig Mehl daran, und lasse ihn dünsten, gieße ein wenig Rindsuppe daran, zuckere ihn so viel du brauchst, und salze ihn geschmack, du kannst Kastanien hinein geben wenn du willst, so ist er fertig.

Gebackener Köhl.

Bereite den Köhl wie vorhin, wenn er gesotten ist, so seihe ihn ab, und drücke ihn gut aus; dann schlage Eyer auf, soviel du brauchst, und klopfe sie ab, und salze sie; dann nimm den ausgedrückten Köhl, und leg ihn in die aufgeklopften Eyer hinein, drehe ihn um, und backe ihn aus siedendem Schmalz heraus, wie man die Pofesen bäckt; sodann gib du eine Buttersoß darüber, so ist er fertig.

Gefüllter Köhl.

Nimm einen kleinen Köhl, wasche ihn und brenne ihn ab, wie bewußt, wenn er dann im Salzwasser gesotten ist, so nimm ihn heraus und seihe ihn gut ab,