

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

und lasse ihn abkühlen, sodann stich die Herzeln heraus, alsdann hacke ein Kalbfleisch zusammen, drücke die Herzeln gut aus, und hacke sie unter das Kalbfleisch, sodann gib das Gehackte in einen Weidling, schlage zwey Eyer daran, salze es, und fülle die Köhlhäupel mit den Faisch gut aus, hernach lege sie in eine Rein oder Kastrol, gieße siedende Suppe darauf, und lasse sie auskochen, mache eine Buttersoß, wenn du anrichtest, so gieße die Soß darüber, so ist er fertig.

Faischirte Köhlwürste.

Nimm große Köhlhäupeln, siebe sie wie bewußt, wenn sie gesotten sind, so seihe sie ab und lasse sie abkühlen, sodann nimm die großen Blätter herunter, drücke den übrigen Köhl gut aus, und hacke ihn zusammen, gib ihn in einen Weidling, schlage Eyer daran, und gib ein wenig Semmelbröseln darunter, verrühre und salze es, dann schlage Eyer auf, klopfe sie ab und salze sie, dann tunke die größern Köhlblätteln darein, und lege sie auf einen Teller, hernach nimm Faisch klein Fingerdick auf die Blätter, und rolle die Blätter zusammen, alsdann nimm eine Frikasseepfanne, gib Fette darein, und die Würste hinein, brate sie auf der Gluth, und kehre sie öfters mit einem Schäuferl um, damit sie überall braun werden, wenn du anrichtest, so gib eine kurze Soß darüber, so sind sie fertig.

Rothes Kraut.

Nimm das Kraut, und löse die Blätter herunter, dann schneide von den großen Blättern die Adern herunter, wasche es aus, hernach nimm ein Kastrol oder