

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

Rein, gib Fette oder Butter hinein, das Kraut darauf, und lasse es weich genug dünsten, gieße öfters ein Eßlöffel voll Fleischsuppe daran, um damit es nicht braun wird, (denn es muß roth bleiben), wenn die Krauthäupeln zu groß sind, so kannst du sie in etliche Stücke zerschneiden, um damit sie besser zu dünsten sind, dann staube ein wenig Mehl daran, und lasse es mitdünsten, sodann gieße ein wenig Fleischsuppe daran, damit die Brühe die rechte Dicke bekommt; dann salze es geschmack, und es ist fertig.

Schwäbisches Kraut.

Reibe Semmeln ab, auf 6 Personen um 8 Kreuzer, aber die braune Rinde weg, weiche sie in die Milch, dann drücke sie gut aus; hernach treibe in einen Weidling ein Viertel Butter ab, alsdann nimm die ausgedrückten Semmeln, und gib sie in die abgetriebene Butter, treibe es untereinander ab, sodann schlage 4 ganze Eyer daran, salze es, und gib klein geschnittene Limonie darunter, und verrühre es wieder gut untereinander, sodann nimm ein Kastrol, schmiere es mit Butter und ein Fingerdick mit Faisch aus, zuvor brate Bratwürste ganz saftig und schneide sie radlicht, dann gebratene Kästen und schneide sie blattlicht; hernach lege Fingerdick Kraut auf dem sich im Kastrol befindlichen Faisch darauf, und belege das Kraut mit den radlicht geschnittenen Bratwürsten, dann gib wieder Fingerdick Kraut und belege es dann mit geschnittenen Kästen, hernach fahre so lange damit fort, als du Kästen, Bratwürste und Kraut hast; sodann wird es mit dem Kraute zugedeckt und der übrige Faisch darauf geschüttet, dann