

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

so seihe sie ab; sodann nimm eine Frikasseepfanne, gib eine Fette darein, drücke den Köhl gut aus, und lege ihn in die Pfanne hinein, bis die Pfanne voll ist, und bräune ihn auf der Gluth oder Feuer ab, drehe ihn aber öfters um, um damit er auch auf alle Seiten gebräunt wird; alsdann mache eine Buttersoß über den gebräunten Köhl darüber, und gib ihn zur Tafel.

Kleiner Stückelköhl.

Puze den Köhl, und schneide ihn zu Vierteln, wasche ihn gut aus, und brenne ihn mit siedendem Wasser ab, dann seze ihn mit Salzwasser zu, und lasse ihn weich sieden, dann seihe ihn ab; und gib eine Buttersoß darüber, lasse ihn aufkochen, salze ihn, so ist er fertig.