

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

sprüde sie ab, und salze sie geschmack, wann das Kastrol ausgelegt ist, so gieße von dem abgesprüdelten Rahm was darauf, dann rolle wieder Würste wie bewust, zusammen, lege das ganze Kastrol aus, und gieße wieder Rahm darauf, wann du fertig bist, decke es mit Köhlblättern zu, und gib aufgelopfte Eyer darauf, daß es eine Kastrolpastete formirt, hast du noch ein wenig Rahm, so gieße ihn darauf, gib es in die Röhre und backe es; wann es gebacken ist, so stürze es heraus, und gibs zur Tafel.

Köhlstrudeln, statt Zugemüße.

Siede Köhl im Salzwasser, wie bewust, wenn er weich gesotten ist, seihe ihn ab, drücke ihn gut mit der Hand aus, damit das Wasser davon weg kömmt; gib selben auf einen Teller, und hacke ihn mit dem Wiegmesser zusammen; dann nimm eine Reine, gib Butter, klein geschnittenen Zwiebel oder Knoblauch hinein, thue ein wenig Mehl darzu, und laß es mit einander ein wenig anlaufen, hernach gib den gehackten Köhl darcin, laß ihn ein wenig mitdünsten, so, daß er geschmack wird, dann salze ihn und laß ihn auskühlen. Nun mache einen geschnittenen Nudelsteig an, walche selben dünn aus, und gib den Köhl darauf, streiche ihn gleich auseinander und rolle ihn zusammen; sodahn schmiere ein Kastrol mit Butter aus, lege den Strudel darcin, und setze ihn in die Röhre, und laß ihn backen, wann er anfängt braun zu werden, so gieße ein wenig Fleischsuppe daran, daß er ausdünstet; wann der Strudel ausgedünstet hat, stürze ihn heraus, und gib ihn zur Tafel. Hast du gerade eine Einmachsoße vorrätzig,