

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 gib sie darüber, oder wenn du willst, so kannst du selbe auch weglassen.

Köhl = Würste.

Nimm große Häupeln Köhl, so daß du schöne Blätter bekommst, und siede ihn im Salzwasser, wann der Köhl gesotten ist, so nimm ihn heraus, löse die Blätter ab, und schneide das Inwendige vom Köhl mit dem Wiegemesser zusammen; wenn er zusammengeschnitten ist, dann gib ihn in ein Tuch, und drücke das Wasser davon; sodann gib ihn in einen Weidling, und nimm ein wenig Fleischgehäck darzu, und verrühre und salze es, schlag ein Ey daran, daß es zusammen hält, dann nimm die großen Köhlblätter, lege sie aus einander, und tunke das Köhlblatt in das aufgeklopfte Ey hinein, streiche den Faich darauf, und rolle es zusammen, nimm ein Kastrol und gib Butter oder Fette darein, soviel du hast, lege selbe hinein, und laß es aufdünsten, wann du es anrichtest, so nimm ein Nudelschäufel, und lege es zierlich auf die Schüssel, gib eine kurze Buttersoß darüber, so sind sie fertig.

Krebs = Würste.

Nimm Krebsen und siede sie, dann löse sie aus, und hacke sie klein zusammen, und mache eine Krebsbutter daraus; dann nimm in der Milch geweichte Semmeln, drücke sie aus, und treibe sie mit der Krebsbutter recht gut untereinander ab; sodann schlage zwey Eyer daran, salze es geschmack, und verrühre es gut untereinander; hernach schlage Eyer in ein Häferl, salze sie und sprüde sie gut ab; alsdann nimm eine Fritasse-