

## **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

## Verschiedene Zuspeisen und Soßen.

---

### 1. Gedünstete grüne Erbsen.

Die grünen Erbsen übergieße mit heißem Wasser und seihe sie ab, gib Butter in ein Kasserol, lege die Erbsen darein, besprenge sie mit etwas Salz und lasse sie dünsten. Staube etwas schönes Mehl daran, gib etwas Zucker dazu und lasse sie noch etwas mit Suppe dünsten.

### 2. Gefüllter Kohlrabi.

Schäle den Kohlrabi, höhle ihn recht dünn aus und planschire ihn im Salzwasser, dann schneide recht fein kalbernes Fleisch, Krebschweiserl, eingeweichte Semmel und etwas Kohlrabi. Nimm in einen Topf Krebsbutter, treibe ihn ab, schlage Eier daran, so viel du brauchst, dann thue das Gehäck hinein, treibe es noch ein wenig ab und fülle es in den Kohlrabi. Ist das geschehen, so mache die Soß, nämlich: lege in ein Kasserol ein Stückel Krebsbutter, thue einige Stäubel Mehl dazu, rühre es so lang, bis es zerlassen ist, thue dann dazu einen sauern Rahm und eine fette Rindsuppe und lasse es steden. Ist es zum Anrichten, so lege auf den Kohlrabi die Deckel und gib die Soß darüber.