

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

3. Gefüllter Kohl (Kohl).

Nimm ganze Kohlhäupl und stoße sie in ein siedendes Wasser, schneide sie dann in der Mitte von einander und nimm die Herzeln inwendig heraus. Dann hacke ein kälbernes Fleisch, gute Nierenfette oder Mark und die Herzeln gut untereinander, auch hacke darunter geweichte Semmel und ein Ei, thue zu diesem Gehäck verschiedenes Gewürz, fülle alles dieses in den Kohl, binde ihn mit Zwirn zusammen, thue ihn in ein Kasserol, lege Butter daran, auch eine Bräun von Semmelbröseln und dünste ihn, dann ist er fertig.

4. Fäschirtes Kraut.

1. Das Kraut wird wie gewöhnlich gesotten, 2. wird ein Kalbfleisch zusammengeschnitten, darunter schneide man Schalotten und Zwiebel, vermenge diese mit Limonienschalen und einem Fingerührten dann mit in Milch geweichter Semmel. 3. Alles dieses Kleinzusammengehackte mache man mit 1 oder 2 Eiern an. 4. Lege man in ein Kasserol ein Netz, darauf etwas von obigem Zusammenghackten, darauf eine Leg Kraut, auf dieses wieder ein Gehäck und so fort, bis das Gehäck gar ist. 5. Man siede eine geselchte Zunge sehr lind, schneide sie radelmäsig, vermenge diese mit einem gewürfelt geschnittenen Speck und wechsle mit Obigem ab, so daß bald eine Leg Gehäck, bald eine Leg Zunge und Speck zwischen das Kraut kommt. Oben muß das Kraut mit einem etwas dünnen Fäsch zuletzt bestreut werden. Darauf mache man das Netz zu und backe es in dem Kasserol, so, daß oben und unten Blut ist; gestürzt kommt es auf die Tafel.