

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

Einfüllen daran. Bevor aber dieß geschieht, bäckt man zwei große Eierfladen, schneidet sie in fingerbreite Streifen, legt sie über Kreuz so neben einander auf eine mit Butter bestrichene Serviette, daß es einem geflochtenen Fladen gleichsteht, gießet den Teig darauf hinein, bindet die Serviette zu und legt sie in gesalzenes siedendes Wasser, worinen man den Knopf eine gute Stunde kochen läßt. Wenn er halb gesotten ist, bindet man die Serviette auf, daß sie ein wenig locker wird und läßt den Knopf vollends auskochen. Ist er ganz ausgekocht, so legt man ihn auf eine Schüssel und macht eine Butterbrühe darüber. So zubereitet ist es eine Fastenspeise. Wenn man diesen Knopf aber nicht am Fasttage macht, so kann man einen Kalbsnieren recht klein hacken und dieß Gehackte darunter nehmen, aber dann nimmt man nur halb so viel Butter. Es kann auch eine Krebsbrühe darüber gemacht werden.

10. Paradiesäpfelsoß.

Schneide das Grüne oder faulichte von den Paradiesäpfeln weg. Schneide sie in nicht zu große Stücke und dünste sie mit etwas Rindsuppe in einem Kasserol. Mache eine dünne Einbrenn von Butter und feinem Mehl, rühre die Paradiesäpfel darunter, dünste es noch etwas, drücke es dann durch ein Sieb, gib Zucker dazu und rühre es mit guter Rindsuppe ab, bis die Soß hinlänglich dünn ist.

11. Spargel zuzubereiten.

Binde den Spargel in ein Büschlein, schneide ihn unten ein wenig gleich, stede ihn im Salzwasser ab, lege ihn dann ordentlich auf einen Teller, gieße gute Rindsuppe