

## **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

nen Kbhil darein, hernach staube ein wenig Mehl daran, und lasse ihn dünsten, gieß ein wenig Rindsuppe daran, zuckere ihn so viel du brauchst, und salze ihn geschmack, du kannst Kastanien hinein geben wenn du willst, so ist er fertig.

### Gedünster Kohlrabi.

Schäle den Kohlrabi ab, nimm eine Fette oder was du hast in ein Kastrol oder Rein hinein, schneide ihn wie Aepfelspalteln, und gib ihn in das Kastrol oder Rein, und lasse ihn lichtbraun dünsten, dann staube ein wenig Mehl daran, lasse ihn mitdünsten, gieße Fleischsuppe daran, salze es, so ist er fertig.

### Gefüllter Kohlrabi.

Nimm mittlern Kohlrabi, schäle ihn ab, lasse aber das Herz vom Grünen daran, und siede ihn im Salzwasser, wenn er gesotten ist, so nimm ihn heraus, schneide das Blatt sammt dem Herz herunter, dann nimm ein Kaffeelöffel und höhle ihn aus, sodann nimm ein Kalbfleisch und dasjenige von dem ausgehöhlten Kohlrabi, hacke es klein zusammen, alsdann gib es in einen Weidling, salze es, und schlage so viel Eyer als du brauchst daran, nimm ein wenig Semmelbröseln darunter, verrühre es gut untereinander, und fülle den ausgehöhlten Kohlrabi damit, decke es mit den Herzen zu, stelle es in ein Kastrol oder Rein, gieße eine siedende Fleischsuppe daran, lasse es auskochen, wenn du anrichtest, so nehme es mit einem Backlöffel heraus, und mache eine kurze Soß darüber, so ist er fertig.