

## **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

## Faschirter Kohlrabi.

Schäle den Kohlrabi ab und lasse das Herzl daran, dann siede ihn im Salzwasser; wenn er weich genug gesotten ist, so lasse ihn austühlen; nehme ihn heraus, schneide das Herzl mit einem Blatte herunter, drücke ihn gut aus, und hacke ihn zusammen, sodann gib ihn in ein Weidling, schlage so viel Eyer als du brauchst daran, gib ein wenig Semmelbröseln darunter, und verrühre es gut untereinander, damit es seine rechte Feste bekommt; alsdann nimm ein aufgeklopftes Ey auf die Hand und den Faich darauf, und mache den Form eines Kohlrabikopfs und lege es in ein Kastrol oder Rein, dann lege das Herzl darauf, gieße eine siedende Fleischsuppe daran, und lasse es auskochen, wenn du anrichtest, so nehme es mit einem Löffel heraus, mache eine kurze Buttersoß darüber, und gibs zur Tafel.

## Gedünster Kohlrabi.

Nimm einen jungen großen Kohlrabi, und schäle ihn ab, stich ihn mit den kleinen Kohlrabi-Modl aus, so viel du brauchst; nimm ein Kastrol oder Rein, gib Fette oder Butter darein, lege den ausgestochenen Kohlrabi hinein, und lasse ihn schön lichtbraun dünsten; wenn er weich genug gedünstet ist; so staube ein wenig Mehl daran, lasse es ein wenig mitdünsten; dann gieße ein wenig Rindsuppe daran, salze es geschmack, und es ist fertig.

## Gedünste gelbe Rüben.

Buze die Rüben und schneide sie wie die gestuzten Nudeln so viel du brauchst, dann gib eine Fette oder Butter in ein Kastrol, lege die Rüben darein, und lasse es lichtbraun dünsten, wenn sie