

## **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

## 54. Ravioln vom Rüh-Euter.

**S**üdet ein Rüh-Euter ganz weich ab / hacket es zusam̄ einen Rind- oder Ochsen-Marck wohl klein; hacket auch ein Petersilien-Kraut / oder an dessen statt einen Mangolt / Spinat / oder grünes Kraut / röstet solches mit ein wenig geriebenen weissen Brod in Butter / mischet es unter das gehackte Euter und Marck / und rühret alles wohl durch einander / würzets mit Ingber / Pfeffer / und Muscaten-Blüh; schlaget sie dann in den Num. 51. beschriebenen Teig / südet selbige oder bachtet sie nach Belieben / und machet eine Brüß darüß / wie gebräuchlich.

## 55. Ravioln von Bratwurst-Gehäck.

**N**ehmet ein Bratwurst-Gehäck / oder aber secret dasselbe aus dem Gedärm / darein es bereits gefüllet worden; reibet ein weißes Brod / und rühret es darunter / würzets es mit Cardomomen und Muscaten-Blüh / schlaget ein oder zwey Eyer daran / und rühret alles wohl unter einander: Machet auch einen Teig an / wie zu denen andern gemeinen Ravioln / schlaget es dann ein / bachtet selbige oder südet sie nach Belieben / und machet dann eine Brüß darüß / nach Gefallen.

## 56. Ravioln von einem Hecht.

**N**ehmet einen blau-gekottenen übergeliebenen / oder auch / nach Belieben / frisch gekochten Hecht / südet ihn im Sals- Wasser ab / und hacket selbigen klein; indessen klaubet / wäschet / und brühet ein wenig Mangolt / Spinat oder grünes Kraut / hacket solches auch klein / drucket es aber aus dem Wasser zuvor wohl aus: dann nehmet das gehackte Kraut und den gehackten Hecht / und röstet beedes im Schmalz / doch nehmet desselben nicht gar zu viel / damit es nicht zu fett werde; streuet darn in einer Schlüssel gute Gewürz daran / rühret auch