

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

nimm ein wenig Kalbfleisch darzu, zerhacke es mit dem Ausgelöbsten von der Nente, reibe um 1 Kr. Semmel ab, und weiche sie in die Milch, dann hacke das Fleisch mit Limonieschalen klein zusammen; wenn das Fleisch klein ist, so drücke die Semmel aus der Milch, und hacke sie darzu, dann nimm ein Ey sammt der Dotter darunter, und salze es geschmack; die Nente muß auch gesalzen werden, dann fülle das Gerührte rückwärts in die Nente, daß sie so groß wird wie vorher, nähe sie dann mit einem Faden wieder zusammen, damit nichts heraus kommt; nehme Fette in ein Kastrol, lege blattlicht geschnittene Zwiebeln darauf, die Nente darein und brate sie; wann du siehst, daß der Saft zu wenig ist, so gebe Rindsuppe, Essig oder Limoniesaft darzu. Wenn du die Nente sauer haben willst, und sie schon gebraten ist, so richte sie auf eine Schüssel, gib ein wenig Saft darauf, und gib sie zur Tafel.

Gefüllter Bauchfleck vom Rindfleisch.

Nimm ein Messer, und untergreife den Bauchfleck, wie eine Brust, hacke dann Kalb- und Rindfleisch, oder was du sonst hast, mit Zwiebeln und Limonieschalen zusammen, thue das Gehäck in ein Haferl, schlage ein oder zwey Eyer daran, gieße etwas Rahm und Semmelbröseln darzu, salze es geschmack und verrühre es; hernach fülle den Bauchfleck damit, und lege ihn in ein Kastrol, gieße halb Essig, halb Wasser darüber, gib Lorbeerblätter, Zwiebeln und Limonieschalen darzu, laß ihn weich dünsten, thue dann eine Handvoll schwarze Brod-Bröseln in das Kastrol, daß es eine dicke Soße macht.