

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

Lebzelteln, schwarze Brodrinden, Nußkerne und Nelken hinein; dann thue das Fleisch darauf, gib gesalzenen Essig daran, daß er über den Schlägel weggeht; decke ihn dann zu, setze ihn auf die Gluth, und laß ihn dünsten, kehre ihn einmal um, und verfare mit der Soß ganz wie zuvor.

Gefüllte Brust mit Eingerührten.

Nichte die Brust zu, und fülle sie wie bewußt, dann mache von vier Eyern ein Eingerührtes, wenn das Eingerührte fertig ist, so gib es in ein Häferl, und schlage zwey ganze Eyer daran, klopfe es ab, und fülle die Brust damit, alsdann brate sie wie bewußt, so ist sie fertig.

Gewickelte kälberne Brust.

Wasche die kälberne Brust aus, salze sie ein, schneide die Rippen neben der Kruspel einwärts ab, daß aber die Kruspel an der Brust daran bleibt, schneide sie nach der Länge der Rippen auf, und ziehe die Rippen heraus, nimm ausgelöste Sardellen, Speck und Limonieschnitzeln, lege dieses alles auf oben erwähnte Brust, dann rolle und binde sie mit Spagat zusammen, nimm ein Kastrol, lege Speck oder Fette, dann blattlicht geschnittene Zwiebeln und von allen Grünen die Wurzeln hinein, sodann die Brust darauf, decke sie zu, und lasse sie lichtbraun dünsten; kehre sie auch öfters um, wenn du siehst, daß sie anfängt lichtbraun zu werden, so staube ein wenig Mehl, oder gebe ein wenig Rahm und Limonieschalen daran, salze sie geschmack, und lasse sie noch ein wenig dünsten, das Grüne mußt du vor-