

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

das Fleisch hinein, salze es geschmack, und laß es auskochen.

Gefüllte Kälberohren.

Uebersiede 6 Kälberohren im Salzwasser, aber daß sie ganz bleiben, dann schneide ein Paar Kälberbriestl, und ein Kälbereuterl recht klein gewürfelt, gib in ein Reindel ein wenig Butter, das Geschnittene, ein wenig Maurachen und ausgelöste Krebschweifeln, laß es anlaufen, staube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gib zwey Eyerdotter, und einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe, ein wenig Gewürz, Salz, überhaupt was nöthig ist, hinein, fülle damit die Kälberohren recht voll an, gib sie in eine blecherne mit Butter geschmierte Schüssel, begieße sie mit Rahm, gib oben und unten Gluth, damit sie ein Farbe bekommen.

Kälber = Schnitz.

Nimm einen Kälberschnitz, und klopfe ihn gut in die Runde, dann salze ihn ein, schmiere ihn mit Butter und besäe ihn mit Semmelbröseln, schmiere den Rost auch mit Butter, lege ihn darauf, und begieße ihn mit Butter und Limoniesaft; wenn der Schnitz gebraten ist, so richte ihn auf die Schüssel, gib Butter und Limoniesaft darauf, und dann zur Tafel.

Gebratenes Kuhheuter auf Zuspeisen.

Wasche ein Kuhheuter sauber aus, hernach siede es recht lange im Wasser, dann schneide es blattlicht, und tunke es in zerlassene Butter ein, salze es ein, bestaube es mit Semmel = Bröseln, lege es auf den Rost, laß