

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

verkochen; wenn du ihn anrichtest, so gib den Schlägel auf die Schüssel, und seihe die Soße darüber, so ist er fertig. Du kannst auch wenn du willst, auf solche Art das zusammengeschnittene Lämmerne dünsten.

Kälberner Schlägel mit englischer Soße.

Ziehe von einem Kalbsschlägel die Haut ab, spicke ihn mit Speck, mache dann ein Loch in den Schlägel, und stecke ausgelöste Sardellen hinein, salze ihn ein, thue ein wenig Speck, Zwiebeln und Essig in eine Bratpfanne, und lege denselben darauf, sodann gib die noch übrigen ausgelösten Sardellen mit Limonieschalen hinzu, und laß ihn braten; wenn er gebraten ist, so begieße ihn mit Rahm, thue ein wenig Kaprie darzu, und übergieße ihn mit der kurzen Soß.

Gedünster Kälber = Schlägel.

Nimm einen Kälberschlägel, wasche ihn aus, kloppfe ihn gut, und salze ihn ein, nimm ein Kastrol, gib March oder Speck, Zwiebeln und von allen Grünen die Wurzeln hinein, lege den Schlägel darauf, kehre ihn öfters um, daß er sich nicht anlegt, decke ihn zu, und laß ihn dünsten; wenn er braun genug ist, seihe die Fette ab, staube an der Seite ein wenig Mehl darein, und laß ihn noch ein wenig dünsten, gib ein wenig Fleischsuppe, Essig und Limonie zu einer kurzen Soße, wann du ihn anrichtest, so seihe die Soße darüber, so ist er fertig.

Schöpfener Schlägel mit Paradeisäpfeln.

Klopfe einen schöpfenen Schlägel, daß er schön