

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

Schnitzeln darauf, und bestreue sie mit geriebenen Parmasankäse, und gutem Gewürze, gieße eine gute Rindsuppe darüber, und laß sie nochmals aufkochen, daß sie schön mürbe werden.

Schnitz auf den Kost gebraten.

Klopfe den Schnitz wie bewußt mit einem Messer, schmiere ihn mit zerlassener Butter, salze und brösle ihn ein, lege ihn sodann auf einen Kost, und brate selben, besprizē ihn öfters mit Butter, und wenn er anfängt braun zu werden, so lehre ihn um; wenn du ihn anrichtest, so lasse die Butter zergehen, gib Limoniesaft darein, lasse sie heiß werden, lege sodann den auf dem Koste gebratenen Schnitz in die Schüssel, gieße die heiße Butter mit Limoniesaft darüber, und bestreue ihn mit klein geschnittenen Limonieschalen, dann gib ihn zur Tafel.

Spanische Schnitzeln.

Nimm einen kälbernen Schlägel, schneide kleine Schnitzeln wie eine Leber herunter, klopfe sie ordentlich zusammen, salze sie ein, nimm halb Mehl und halb Semmelbröseln, besäe sie wie die Leber, lasse das Schmalz heiß, aber nicht braun werden, wenn sie gebacken sind, so schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die gebackenen Schnitzeln darauf, löse zwey oder drey Sardellen von den Gräthen, und hacke sie zusammen; gib geschnittene Limonieschalen darunter, und thue es auf die Schnitzeln, gib nun ein wenig Fleischsuppe daran, und laß es aufkochen, so sind sie fertig.