

## 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

man ein Viertelpfund Kalbfleisch weich dünsten, nimmt eine in Milch geweichte Semmel, grüne Petersilienblätter und etwas Zwiebel, würzt es mit Muskatblühe, schneidet alles zusammen, dann nimmt man zwei Löffel voll Butter, treibt sie ab, gibt dann den Reis sammt dem Geschnittenen und den durchgedrückten Paradiesäpfeln und Salz dazu, rührt es wohl unter einander, füllt die ausgehöhlten Paradiesäpfel damit, sodann bestreiche man ein Kasterol mit Butter oder Schmalz, bestreue sie mit feingeriebenen Semmelbröseln, ordnet die gefüllten Paradiesäpfel darein, übergießt sie noch mit Milchrahm, deckt die Kasterole zu, stellt es auf eine schwache Gluth, gibt auch oben etwas Gluth, und dünstet es beinahe eine Stunde lang ganz langsam, dann werden sie angerichtet.

## d) Verschiedene Sachen auf Zugemüse.

### 327. Gute Blünzeln.

Schneide um sechs Kreuzer Semmel klein gewürfelt, einen Vierting frischen Speck, auch gewürfelt geschnitten, laß ihn ein wenig zerschleichen, gieße ihn über die Semmel, nimm eine halbe Maß Blut, aber von einem Schwein, drei Seidel gutes Obers, rühre es unter einander ab, gieße es über die Semmel, gib Salz, ein wenig Pfeffer, klein geschnittene Limonieschälerl, ein wenig gestoßenen Korian-der, Margran (Majoran), rühre alles unter einander, und fülle es in saubere Bratwürstbärme, mache recht kleine Blünzeln, brühe oder siede sie im Salzwasser ab, aber nicht zu lange, damit sie nicht zerspringen, lege sie heraus, damit das Wasser davon abläuft, gib sie in einer Pfanne mit Fett auf eine Gluth, damit sie eine Farbe bekommen.

### 328. Fleisch-Becherl.

Schneide ein gebratenes Fleisch mit ein wenig geweichter und ausgedruckter Semmel schön klein zusammen, ein wenig Limonieschälerl und ausgelöste Krebschweiserl auch darunter geschnitten, treibe ein Stückel Krebsbutter, oder auch anderen Butter schön pflaumig ab, dann gib so oft ein Ei, so oft zwei Löffel voll von dem Geschnittenen, allezeit recht gut verrühret, ein wenig Pfeffer, zwei Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, rühre alles wohl unter einander, nimm die dazu gehörigen Becherl, beschmiere sie mit Butter, den Boden fülle mit But-terteig aus, setze sie auf ein Plattel, fülle sie ein wenig über die Hälfte an, setze sie in ein Defel, lasse sie eine Viertelstunde backen, daß sie ein wenig Farbe bekommen, gib sie auf eine Schüssel, die Becherl davon weg, ziere sie mit Petersilkräutel, und gib sie geschwind zur Tafel.

### 329. Leber-Becherl.

Nimm ein halbes Pfund Kalbsleber, schneide sie zu Stückel und überbrate sie in Butter, dann schneide sie mit Petersilkräutel, und um einen halben Kreuzer geweichte Semmel klein zusammen, treibe ein Stückel Butter ab, schlage zwei Eier und drei Dotter daran, ein wenig Salz, rühre das Geschnittene hinein, ein wenig Semmelbrösel, schmiere die Becherl mit Butter, stelle sie auf ein Plattel, fülle sie etwas über die Hälfte an, backe sie recht geschwind, und richte sie an.