

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

330. Gebackenes Kälberbries.

Nimm Kälberbries, wasche es sauber aus, überbrühe es ein wenig in der Rindsuppe nimm es heraus, schneide es zu dünne Blättel, salze es ein wenig ein, walze es in einem abgeschlagenen Ei, besäe es mit Semmelbröseln, backe es aus dem Schmalz, gib es in eine Schüssel, gib ein wenig Petersilkräutel darauf, oder lege es auf die Zugemüse.

331. Guter geselchtes.

Schneide ein ganzes Guter in zwei Theile, nimm Salz, gestoßene Krana-webbeeren, Rosmarin, Basilikum und Kuttelkraut, reibe das Guter damit gut ein, laß es einen Tag zugedeckt stehen, laß es zwei Tage räuchern, dann siede es im Salzwasser ab, aber nicht zu weich, und schneide es zu dünne Stückel. Meistens gibt man dieses Guter auf ein saures Kraut.

332. Kuhenter.

Siede das Guter recht schön weich, schneide es in dünne Stückel, schröpfe es recht gewürfelt, salze es ein, beschmiere es mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, gib in eine Klein ein wenig Fett, lege die Stückel hinein, laß sie rösten, damit sie ein wenig Farbe bekommen, sie müssen aber nicht zu lange geröstet werden, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, gib das Guter hinein, und laß es mit Klein geschnittenem Petersilkräutel ein wenig aufdünsten.

333. Gebackene Kälberfüße.

Siede die Kälberfüße schön weich, löse die Beine davon weg, schneide die Füße in Stückel, walze sie, nachdem sie vorher gesalzen, in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz, und gib sie in einer Schüssel zur Tafel.

334. Kälberfüße auf andere Art.

Siede sie, und löse die Beine weg, wie bei den vorigen, schneide sie zu Stückel, und salze sie ein wenig ein, gib in einen Weidling vier Kochlöffel voll schönes Mehl, rühre es mit einem Seidel Bier recht klar ab, das Bier muß aber zuvor ein wenig warm gestellt werden, walze die Kälberfüße in dem Teige, gib sie in ein heißes Schmalz, backe sie, daß sie recht resch werden, und gib sie in einer Schüssel zur Tafel.

335. Gebackenes Hirn.

Nimm ein Kälberhirn, wasche es aus, ziehe das Häutel davon weg, schneide es zu Stückel, salze es ein, und besäe es ein wenig mit Pfeffer, walze es in abgeschlagenen Eiern, besäe es mit Semmelbröseln, backe es heiß aus dem Schmalz, gib es auf eine Schüssel, und ein wenig Petersilkräutel darauf.

336. Judenbratel.

Nimm ein Pfund kälbernes Schnitzel, schneide es klein zusammen, weiche um einen Kreuzer Semmel in der Milch, drucke sie aus, schneide sie darunter, wenn sie schon bald überschneiden, gib einen Vierteling Kernfett dazu, ein Zwiebelhappel, Limonteschäler, Petersilkräutel, überschneide alles, aber nicht gar zu klein, treibe einen Vierteling Butter schön pflaumig ab, schlage 6 Eier, eines nach dem andern hinein, dann das Geschnittene, Salz und ein wenig Pfeffer, und rühre es gut unter einander, besäe ein Schneidebrett mit Semmelbröseln, gib das Abgetriebene darauf, und formire einen Hasenrücken, gib in ein Kasterol ein wenig