

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

516. Gefülltes Lämmernes Biegel.

Nimm drei oder vier Sardellen, löse die Gräten davon aus, schneide sie gewürfelt, dann schneide um einen halben Kreuzer in der Milch geweichte und ausgebrückte Semmel, mit einem Zwiebelhappel, grünen Petersil und ein wenig Leber klein zusammen, gib es in ein Häferl sammt den Sardellen, schlage drei Eier daran, gib ein wenig Butter, zwei Löffel voll Rahm und Salz dazu, rühre es unter einander, fülle es in das Biegel, brate es an dem Spieß, begieße es öfters mit Sardellenbutter, wenn es gut gebraten ist, richte es auf eine Schüssel, belege es mit Petersilkräutel, und begieße es mit Sardellenbutter.

517. Lämmernes Biegel mit Ragou.

Untergreife ein vorderes Biegel, wasche es aus, salze es ein wenig ein, laß es im Salze stehen, überstede ein Paar Kälberbries, ein Kälbereuterl, zehn oder zwölf Krebsen, ein wenig Spargel und Maurachen, schneide alles klein gewürfelt, gib in ein Reindel ein Stückel Krebsbutter, laß ihn zerschleichen, gib das Geschnittene darein, und laß es gut anlaufen, säe einen Kochlöffel voll Mehl daran, ein wenig Salz und klein geschnittene Limonieschälertl, rühre zwei Eierdotter mit ein wenig Rindsuppe ab, schütte sie in den Ragou, rühre es wohl unter einander, und fülle es in das Biegel, nähe es zu, gib es in ein Kasterol, einen Schöpflöffel voll Suppe darüber, und laß es schön marb dünsten; dann gib in ein Reindel ein Stückel Krebsbutter, laß ihn zergehen, staube einen Löffel voll Mehl daran, laß es gut anlaufen, und schütte die Suppe von dem Biegel dazu, gib das Biegel hinein, und nachdem es ein Paar Mal aufgesotten, richte es in eine Schüssel.

518. Aufgeklopftes Blamaschee-Fleisch.

Schneide von einem kälbernen Schlägel dünne Schnitzel herab, klopfe sie schön breit aus einander, salze sie ein, aber nicht zu stark, nimm ein Kasterol, gib Rahm und Limoniesaft darein, walze die eingefalzenen Schnitzel im Mehl, gib sie in das Kasterol, und laß sie gut dünsten, hernach laß sie austühlen, richte sie auf eine zimmerne Schüssel schön auf, mache einen Reif herum, treibe einen Butter ab, nimm vier Eierdotter, einen nach dem andern, hinein, und von zwei Eiern das Klare, um zwei Kreuzer in der Milch geweichte und klein geschnittene Semmel, ein wenig Salz, klein geschnittene Limonieschälertl und ein wenig Gewürz; das Eierklar muß ganz zuletzt darunter gerührt werden; gib oben und unten Gluth, daß es ein wenig Farbe bekommt, und dann zur Tafel.

519. Gefüllte gedünstete kalberne Brust.

Untergreife die Brust, wasche sie aus, und salze sie gut ein, dann rinde um einen Kreuzer Semmel ab, schneide sie klein gewürfelt, und röste sie im Butter, gib sie in ein Häferl, und laß sie austühlen, schabe eine Hühner- oder Kapannleber dazu, klein geschnittenes Petersilkräutel, ein wenig gewürfelt geschnittene Krebschweiserl und drei oder vier übersottene Schampion, alles klein gewürfelt geschnitten, gib es zu der Semmel, schlage fünf ganze Eier daran, gib ein wenig Obers dazu, salze es und rühre es wohl unter einander, fülle es in die Brust, spieße es gut zu, gib sie in ein Kasterol, gib ein Paar Schöpflöffel voll Rindsuppe, Petersilwürzel, Zellerie und gelbe Rüben dazu, und laß sie zwei Stunden gut dünsten, dann nimm fünf oder sechs abgessottene Krebsen, gib die Galle davon weg, stoße sie mit vier hart gesottene Eierdottern und einem kleinen Stückel Butter klein zusammen, gib sie in ein Häferl, gieße die Soff von