

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

Gebadene Kalbsfüße.

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

Gebadenes Hirn.

Ein Kalbshirn wasche aus, ziehe das Häutel davon weg, schneide es zu Stücken, 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 ein wenig Petersilkräutel darauf.

Gebadene Kalbsleber.

Tupfe die Kalbsleber mit einer Gabel, lege sie durch 2 oder 3 Stunden in Milch, schneide schöne dünne Schnitzel daraus, salze sie ein, walze sie in Mehl und Semmelbröseln, in eine flache Pfanne ein wenig Fett und die Leber hinein, laß sie rösten, daß sie auf jeder Seite Farbe bekommt.

Fleischpfanzel.

Ein $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbschnitzel, Kernfett, eine Zwiebel, Limoneschale, Petersilkräutel, geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen, schneide alles recht fein zusammen, treibe ein halbes Kilo Butter schön flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 4 ganze Eier hinein, ein jedes gut verrührt, 2 Löffel voll Rahm, Salz und Pfeffer, zwei Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, rühre alles gut untereinander, schmiere ein kleines Kasserolle mit Butter, besäe es mit Semmelbröseln, gib das Gerührte hinein, backe es, gib es auf eine Schüssel, oder schneide zierliche Stücke und lege sie auf Gemüse.

Hirnpofösen.

Siede ein Kalbshirn im Salzwasser, ziehe das Häutel davon weg, schneide grüne Petersilie, ein wenig Zwiebel klein zusammen, Salz und Pfeffer, schneide von einer runden Semmel Radeln, streiche das Hirn darüber, gib ein Radel darüber und laß sie in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern weichen, backe sie dann aus dem Schmalz und gib sie auf Gemüse oder in Suppe.