

## **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

# Fleischspeisen, Geflügel und Wildbret.

## a) Fleischspeisen.

### Auflauf von übergebliebenem Braten.

Schneide Braten beiläufig 1 Kilo zusammen, wasche 2 Sardellen, löse die Gräten davon aus, schneide sie klein unter das Fleisch, von einer Limone die Schalen, ein Stück Butter in der Größe eines großen Eies laß zerschleichen, 6 Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu, laß sie in Butter mit etwas Petersilkräuteln rösten, gib das Geschnittene in einen Weidling, die Brösel dazu, dann laß 3 Deziliter 5 Zentiliter Rahm etwas warm werden, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter daran und Kapri, sprudle es gut ab, schütte es über das Geschnittene, rühre es untereinander, dann schmiere einen Model mit Butter, besäe selben mit Semmelbröseln, gib das Gerührte hinein, laß es gut ausbacken, stürze es auf eine Schüssel und gib es rasch zur Tafel.

### Gefülltes lämmernes Biegel.

3 oder 4 Sardellen, löse die Gräten davon aus, schneide sie gewürfelt, schneide in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, mit einer Zwiebel, grüner Petersilie und ein wenig Leber klein zusammen, schlage 3 Eier daran, gib ein wenig Butter, 2 Löffel voll Rahm und Salz dazu, rühre es untereinander, 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 Petersilkräuteln und begieße es mit Sardellenbutter.

### Gefüllte gedünstete Kalbsbrust.

Untergreife die Brust, wasche sie aus und salze sie gut ein, dann rinde Semmel ab, schneide sie klein gewürfelt und röste sie in Butter, gib sie in ein Gefäß und laß sie auskühlen, schabe eine Hühner- oder Kapaunleber dazu, klein geschnittenes Petersilkräuteln, ein wenig gewürfelt geschnittene Krebschweiferl und 3 oder 4 abgessottene