

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

Gedünstete Kalbstarminadeln.

Schneide von den Karminadeln die Haut weg, klopf sie, schiebe das Fleisch von den Beinen etwas hinab, besäe sie ein wenig mit Salz und Mehl, gib in eine Kasserolle ein Stück Butter, klein geschnittenes Petersilkräutel, Limonschale, lege die Karminadeln hinein, laß sie gut dünsten, daß sie ein wenig Farbe bekommen und mürbe werden, gieße 2 Schöpflöffel voll Schüh- oder gute Rindsuppe daran, ein wenig Gewürz, laß sie gut sieden bis die Soß klar ist, richte die Karminadeln in eine Schüssel, doch so, daß die Beindel auf dem Rande der Schüssel sind und gib die Soß darüber.

Schweinerne Karminadeln.

Wasche die Karminadeln, salze sie ein, besäe sie ein wenig mit Kümmel, laß sie eine Weile in Salz stehen, dann beschmiere sie mit Butter, walze sie in Semmelbröseln und brate sie recht saftig und semmelfarb auf dem Roßt, gib sie in eine Schüssel und Speck- oder Semmelknödel dazu.

Gebackenes Lämmernes.

Maße ein Biegel in Stücke, wasche es gut aus, salze feines und überdünste es ein wenig in Butter, laß es auskühlen, walze es in einem abgeschlagenen Ei, besäe es schön dick mit Semmelbröseln, backe es schön bräunlich aus dem Schmalz, gib es in eine Schüssel und Petersilkräutel darüber.

Dönsenzunge zuzubereiten.

Wasche die Zunge, reibe sie etliche Male recht stark mit Salz ab und wasche sie jedesmal wieder, daß das Schleimige alles wegkommt, lege sie dann noch eine Stunde ins Wasser und siede sie wie das Rindfleisch; sie muß aber immer um eine Stunde früher zugelegt werden als das Rindfleisch. Wenn sie weich ist, schäle von der Zunge die weiße Haut ab, schneide sie in der Mitte der Länge nach auseinander und mache folgende Soß daran: Zu einer ganzen Zunge $\frac{1}{2}$ Kilo Butter oder Schmalz in einer Pfanne heiß werden, röste 3 Löffel voll Mehl ganz dunkelgelb darein, gieße dann von der heißen Zungenbrühe und Essig nach Belieben so viel daran, daß die Soß weder zu dünn, noch zu sauer wird, gib einen halben, sauber gewaschenen, ab gehäuteten und fein gehackten Hering, oder statt des Herings 7 Dekgr. Sardellen daran, zwei geschälte oder übers Kreuz