

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

tenen Sardellen, beschmiere ihn mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, brate ihn auf dem Rost, gib während des Bratens Butter darauf bis er semmelfarbig ist, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße selbe mit Rahm, lege den Schnitz darauf, laß ihn zugedeckt ein wenig dünsten, dann gib ihn zur Tafel.

Schweineres Fleisch mit Kren.

Hacke das Fleisch in Stücke, salze es ein, gib Essig, Wasser und einen Teil Wein dazu, eine Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Limoneschale und Weizkräutel, laß es dünsten, schöpfe den Schaum öfters ab, dann gib es in eine Schüssel, von der Weize etwas darüber, besäe es mit geriebenem Kren und Semmelbröseln und gib es zur Tafel.

Gulaschfleisch.

Schneide ein Achtelkilo geselchten Speck recht klein, laß ihn heiß werden, schneide 6 Stück Zwiebeln, etwas Schalotten oder Knoblauch in feine Blätter und laß es weich rösten; dann nimm 1 Kilo Lungenbraten, schneide ihn blätterig, wasche ihn aus, aber ohne ihn auszudrücken, lasse ihn mit dem Zwiebel einige Zeit rösten; salze ihn dann, gib eine Messerspitze voll Paprika und 1 Deziliter 8 Zentiliter roten Wein dazu und laß ihn recht gut zugedeckt so lange dünsten bis er weich ist.

b) Geflügel.

Gebratener Auerhahn.

Wenn er gerupft, ausgewaschen, gut eingesalzen, mit gestoßenen Wacholderbeeren, Basilikum und Rosmarin eingerieben ist, laß ihn eine Stunde stehen, mache von Wein, Essig, Zwiebeln und Lorbeerblättern eine Weize und gieße sie siedend darüber; ist der Auerhahn alt, muß er 3 oder 4 Tage beizen und alle Tage zweimal siedend mit der Weize abgebrannt werden, ist er jung, so ist es genug wenn er einen Tag beizt; dann spicke ihn gut mit Speck, brate ihn langsam, begieße ihn öfters mit zerlassenem Speck, mache von dem Herabgetropften und von der Weize eine kurze Sardellen- oder Kaprißoß, richte ihn