

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

Ausslagen auf Zugemüse.

1. Gebackenes Kälberbrüh.

Nimm 1 Kälberbrüh, wasche es sauber aus, überbrühe es ein wenig in der Rindsuppe, nimm es heraus, schneide es zu dünnen Blatteln, salze es ein wenig ein, walze es in einem abgeschlagenen Ei, besäe es mit Semmelbrösel, backe es aus dem Schmalz, gib es in eine Schüssel, gib ein wenig Petersilkräutel darauf, oder lege es auf das Zugemüse.

2. Cottlett.

Nimm ein kälbernes Schnitzel, gib Salz und Petersilkräutel dazu, klopfe es so lange, bis es wird, als wenn es gehackt wäre, formire Cottlett daraus, besäe sie mit Mehl und Semmelbrösel, statt dem Bein stecke ein Stückel von einer gelben Rübe hinein, gib in ein Kässerol ein wenig Fett, klein geschnittene Zwiebel, lege die Cottlett hinein, oben und unten Glut, damit sie eine Farbe bekommen, dann in eine Schüssel oder auf die Grünspeis.

3. Gebackene Kälbersüße.

Siede die Kälbersüße schön weich, löse die Beine davon weg, schneide die Süße in Stückel, salze sie und walze sie in Gierschnee, backe sie aus dem Schmalz und gib sie in eine Schüssel zur Grünspeis.