

## **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

### 13. Kalbskopf-Meridon.

Verfahre mit dem Kalbskopf, wie in vorstehender Nummer, und mache dünne Blatteln daraus, und salze sie etwas. Schneide dann klein zusammen: ein halbes Pfund gebratenes Kalbsfleisch, etwas Limonienschalen und Peterfilkräutel, weiche eine Semmel, drücke sie aus und schneide sie auch darunter, treibe einen Vierteling Butter schön flaumig ab, gib das geschnittene Fleisch hinein, schlage 4 Eier, eines nach dem andern, daran, gib ein wenig Salz und Gewürz dann den geschnittenen Kalbskopf dazu, rühre es wohl untereinander, schmiere einen Model und bestreue ihn mit Semmelbrösel, fülle das Abgetriebene hinein, streiche es schön zusammen und backe ihn recht langsam in dem Rohr, stürze ihn in eine Schüssel und gib ihn zur Tafel.

### 14. Faschierter lammerner Schlägel.

Löse von dem lammernen Schlegel das Fleisch herab, reinige es von den Häuten und schneide es fein zusammen. Mache von 2 bis 3 Eiern ein Gingerührtes, gib einen halben Vierteling Butter und eine in Milch geweichte und gut ausgebrückte Semmel zu dem Gingerührten, rühre es aber beständig, damit die Butter sich in die Semmel zieht, gib sie zu dem Fleisch und schneide sie darunter. Schneide Zwiebel, ausgelöste Sardellen, Limonienschalen und Peterfilkräutel darunter, schlage ein Ei und einige Löffelwoll Rahm daran, gib Salz, Muskatblüh und ein wenig Pfeffer dazu, mische den Faich wohl unter einander ab und gib ihn so um das Schlägelbein, daß er dem früheren ganzen Schlägel gleichsieht. Dann nimm in ein Kasserol ein wenig Butter, Zwiebel, Peterfilwürzel, Zellerie, Kuttel-