

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

ste schnell, kehre sie um, damit sie auf beiden Seiten Farbe bekommen, gib sauern Rahm daran, lasse sie gut dünsten, lege sie auf einen Teller, passire die Soff darüber und garnire sie mit Roderln.

24. Jägerfleisch mit Risotto.

Nimm ein Stück Lungenbraten, häutle ihn ab, schneide ihn in fingerdicke Schnitze, klopfe und salze sie, spicke sie mit Speck und gib sie auf einen Teller. Schneide dann Speck, Limonienschalen, Zwiebel, Petersilkräutel, etwas Kuttelkraut, sehr wenig Knoblauch, fein zusammen, gib's in ein Kasserol mit etwas Butter, lasse es zergehen, lege die Schnitze hinein, brate sie schnell, kehre sie um, damit sie auf beiden Seiten Farbe bekommen und gib sie auf einen in Suppe gedünsteten Reis zu Tische.

25. Kälberne Vögel.

Schneide vom Kalbschlägel eigroße Stücke herab, klopfe sie gut, so daß sie dünner wie Schnitzeln werden, salze sie, bestreiche sie mit Kalbsfatsch, rolle sie zusammen und binde sie mit einem Faden, spicke sie mit länglich geschnittenem Speck, gib in ein Kasserol Butter, Petersilwurzel, geschchnittene Zwiebel, etwas Gewürz, laß Alles zusammen dünsten, gieße immer ein wenig Suppe dazu, damit sie nicht anbrennen, wende sie öfter um, bis sie weich sind, staube sie ein wenig ein, laß sie noch einige Minuten dünsten, gib etwas sauern Rahm daran, löse die Fäden von den Vögeln und passire die Soff darüber.

26. Fleckelspeis.

Mache von 2 Eiern einen Rubelteig an, thue ihn schön dünn auswalken, mache daraus mit dem Krapfenradl