

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

28. Kalbfleisch mit Schwämmen.

Das Kalbfleisch wird gereinigt und gefalzen. Dann lasse in einem Kasserol Butter zergehen, gib Rindsuppe, Petersilwürzel, gelbe Rüben, Muskatblüß, Schwämme (Pilsen oder Champignon) daran, lege das geschnittene Kalbfleisch dazu, dünste es, nimm die Wurzeln heraus und richte es mit der Soß an.

29. Gebackene Karbonaden.

Nachdem die Häute von den Karbonaden weggeschnitten sind, kloffe und salze sie, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie semmelfarb aus dem Schmalz, gib sie in eine Schüssel, belege sie mit Petersilkräutel, und gib sie zu Tische.

30. Gebratene Karbonaden.

Behandle die Karbonaden wie oben, schmiere sie mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, brate sie schön saftig in einer flachen Pfanne und wende sie öfter um, gib sie auf eine Schüssel, begieße sie mit Butter und Limoniensaft und sie sind fertig.

31. Gedünstete Karbonaden.

Schneide von den Karbonaden die Haut weg, kloffe sie, schiebe das Fleisch von den Beinen ein wenig hinab, besäe sie ein wenig mit Salz und Mehl, gib in ein Kasserol ein Stückel Butter, klein geschnittenes Petersilkräutel, Limonienschalen, lege die Karbonaden hinein, laß sie gut dünsten, daß sie ein wenig Farbe bekommen und schön mürbe werden, gieße gute Rindsuppe daran, gib ein wenig