

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

Sardellen oder Limonie darauf, wickle sie gut zusammen, stecke sie nach der Quere an den Bratspieß, und brate sie, begieße sie öfters mit Butter und Limoniesaft, wenn sie gebraten sind, besäe sie mit Semmelbröseln, wenn dieselben ein wenig braun werden, so richte sie zierlich auf eine Schüssel an, und gib Limoniesaft mit Butter darauf.

Kalbtfleischbögerln auf andere Art.

Nimm einen halben Kalbsschlägel, schneide lange, eines guten Messerrücken dicke Schnitzeln, je länger je schöner, dann mürbe sie mit dem umgekehrten Messer fein ab, salze sie ein, nimm klein gehackte Limonie, streue selbe darauf, rolle und binde sie mit einem Spagat fest zusammen, nimm eine Rein, gib March oder Fette, was du hast, hinein, lege blattlicht geschnittene Zwiebeln darein, thue die Bögerln darauf, und laß sie dünsten, dann decke sie zu, daß sie auf beyden Seiten lichtbraun werden, wenn sie lichtbräunlich sind, staube an der Seite Mehl daran, und laß es mitdünsten, wann sie gedünstet sind, lege die Bögerln auf die Schüssel, nehme den Spagat weg, gib Limoniesaft darauf, thue die Soße in einem Durchschlag, und gib es über die Bögerln, dann zur Tafel.

Kalbtfleischbögerln noch auf eine andere Art (statt Eingemachten).

Nimm einen Kalbsschlägel, schneide ihn wie bewust, zu kleinen Schnitzeln, pracke sie mit dem Messer gut, salze sie, rolle sie zusammen, schneide Speck, und spicke sie dick durch, nimm ein Kastrol, gib Fette darein, oder was