

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

darauf, bestreue sie mit lang geschnittenen Limonieschalen, und gib sie zur Tafel.

Die lämmernen Karminadeln werden auf eben solche Art wie die Karminadeln von Kalbfleisch gemacht.

Kälberne Karminadeln in Papier.

Nimm einen schönen Kalbsrücken, löse den Knochen vom Rücken heraus, und schneide dann Karminadeln wie bewußt herunter, klopfle sie gut, und richte sie mit dem umgekehrten Messer zierlich zusammen, salze sie ein, schneide klein gehackte Limonie und gib sie darauf, beschmiere die Karminadeln mit Butter und Limoniesaft, und brösle sie ein, mache von Papier Starnitzeln, schmiere sie inwendig gut mit Butter aus, lege die Karminadeln darauf, schlage das Papier gut zusammen, daß kein Saft heraus rinnt, bey dem Beine wickle es gut zusammen, daß das Beinchen heraus schaut, und kein Saft heraus tropft, dann fahre fort, so viel du hast, ferner schmiere einen Rost mit Butter, lege die Karminadeln darauf, gib eine Gluth darunter, und lasse sie braten, nimm dich aber in Acht, daß das Papier nicht anbrennt, kehre sie öfters um; wann du siehst, daß das Papier braun ist, und die Karminadeln gebraten sind, so nimm sie von dem Roste, gib das Gericht zierlich auf die Schüssel, und zwar mit dem Beine auswärts, und ziere sie mit Petersillkräuteln.

Kälberfleisch = Cuterl.

Hacke ein Kalbfleisch fein zusammen, hacke auch eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel mit Limonieschalen darunter, treibe dann ein wenig Butter