

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

Achter Abschnitt.

Von Braten, Eingemachten, und verschiedenen andern Fleischspeisen.

Karminadeln.

Bereite einen kälbernen Rücken, Schneide Karminadel herunter, löße die Beine bis auf die Rippen ab, klopfe es zierlich, dann salze es ein; nun nimm ein Kastroll, leg sie blattlicht geschnitten dar ein, gib Zwiebel, Petersill- und Zelleriewurzen und das Abgeschnittene von den Karminadeln darauf, nun lege die Karminadln hinein, und laß es dünsten, aber nicht braun, fehre es um und decke es gut zu, wenn die Karminadeln ausgedünstet sind, nimm sie heraus aber daß sie warm bleiben, und seihe die Fette davon ab, nimm auf ein Bret weißes Mehl und Butter, würcke es ab, und lege es in das Kastroll; hernach gib ein wenig Fleischsuppe daran, und laß es sieden, daß aber die Soße weiß und dicklich bleibt, und einen guten Geschmack vom Grünen bekömmt; dann seihe die Soße von den Grünen ab, und tunke die Karminadel in weiße Klaz ein,