

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

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

Frikaten von Kalbfleisch.

Nimm einen Kalbsschägel, (aus einen ganzen Schägel kannst du vier ganze Frikaten machen), schneide den zweyten Theil aus einen halben Schägel rund wie ein Kuhente, ziehe ihm die Haut gut ab, alles was häutlich ist muß weg, klopfe ihn gut, wenn er gut geklopft ist, so schlage ihn zusammen wie ein Kuhente, und spicke ihn mit Speck schön kraus, salze selben, nimm ein Kastrol, gib Mack oder Speck und viel Zwiebeln darauf, auch von allen Grünen die Wurzeln, lege den Frikaten darauf, decke ihn zu und lasse ihn dünsten, kehre ihn um, wann er gedünstet ist, so seihe die Fette von ihm ab, gebe ein wenig Fleischsuppe und Limonieschäfferl darauf, und lasse es aufdünsten, gebe gut auf den Speck Obacht daß er schön kraus bleibt, richtest du ihm an, so muß der Speck in die Höhe kommen, und dann seihe die kurze Soß darauf und gib ihm zur Tafel.

Kälber = Schnitz.

Nimm ein Kälberschnitz, und klopfe ihn gut in die Runde, dann salze ihn ein, schmiere ihn mit Butter und besähe ihn mit Semmelbröseln, schmiere den Rost auch mit Butter, lege ihn darauf, und begieße ihn mit Butter und Limoniesaft, wenn der Schnitz gebraten ist, so richte ihn auf die Schüssel, gib Butter und Limoniesaft darauf, und dann zur Tafel.