

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

Gedünster Schlägel auf eine andere Art.

Nimm einen Kälberschlägel, wasche ihn aus, klopfe ihn gut, und salze ihn ein, ziehe die Haut ab, nimm gefottene gefelchte Zunge, und schneide kleine Fingerlange Strüßeln, wie auch von einem Speck; nimm ein spiziges Messer, mache Löcher durch, und stecke einmal Speck, ein anderemal die gefelchte Zunge darzu; so fahre fort bis der ganze Schlägel durchgezogen ist, dann treffere ihn mit den Spakat, das er wieder in den Form kömmt, nimm ein Kastrol, lege Speck oder Mark was du hast, darzu, nimm ein Handvoll Zwiebeln, und stecke in jedem Zwiebel einige Gewürznagerln darein, und laß ihn dünsten, kehre ihn öfters um, und decke ihm zu, wann er gedünstet ist; so gieße ein wenig Fleischsuppe mit Limonie zu einer kurzen Soße wann du anrichtest, so gib in die Mitte der Schüssel den Schlägel, den Zwiebel um die Seiten, und seihe die Soß darüber, so ist er fertig.

Gewickelte kälberne Brust.

Wasche die kälberne Brust aus, salze sie ein, schneide die Rippen neben der Kruspel einwärts ab, das aber die Kruspel an der Brust daran bleibt, schneide sie nach der Länge der Rippen auf, und ziehe die Rippen heraus, nimm ausgelöste Sardellen, Speck und Limonieschnitzeln, lege dieses alles auf oben erwähnte Brust, dann rolle und binde es mit Spagat zusammen, nimm ein Kastrol, lege Speck oder Fette, dann blattlicht geschnittenen Zwiebel und von allen Grünen die Wurzeln, sodann die Brust darauf, decke es zu und lasse es lichtbraun dünsten; kehre es auch öfters um, wenn du siehst das es anfängt lichtbraun zu werden, so stäu-