

## **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

be ein wenig Mehl, oder gebe ein wenig Rahm und Limonieschällerl daran, salze es geschmack, und lasse es noch ein wenig dünsten, das Grüne mußt du vorhero davon abseihen, wenn du um anrichtest, gieße die Soße darüber, so ist es fertig.

### Schnitz auf den Rost gebraten.

Klopfe den Schnitz wie bewust, mit einem Messer, schmiere ihn mit zerlassener Butter, salze und brösele ihn ein, lege ihn sodann auf ein Rost und brate selben, sprize ihn öfters mit Butter, und wenn er anfängt braun zu werden, so kehre ihn um; wenn du ihn anrichtest, so lasse die Butter zergehen, gib Limoniesaft darein, lasse ihn heiß werden, lege sodann den auf dem Roste gebratenen Schnitz in die Schüssel, gieße die heiße Butter mit Limoniesaft darüber, und bestreue ihn mit klein geschnittenen Limonieschällerln dann gib ihn zur Tafel.

### Gefüllte Brust mit Ragou.

Wasche die Brust aus, untergreife sie und salze sie ein, mache sodann ein Ragou wie bewust, schlage alsdann zwey Eyer in ein Häserl, klopfe sie ab, nimm hernach ein wenig Obers in die Eyer, gib sodann den Ragou hinein, salze es geschmack, und rühre es untereinander ab, und fülle die Brust damit, und brate sie wie bewust, so ist sie fertig.

### Gefüllte Brust mit Gingerührten.

Nichte die Brust zu, und fülle sie wie bewust, dann mache von vier Eyern ein Gingerührtes, wenn das Gingerührte fertig ist, so gib es in ein Häserl und schlage zwey ganze Eyer daran, klopfe es ab