

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

Zwiebeln hinzu, salze es, und laß es sieden; wenn die Füße weich sind, so nimm sie heraus, lege sie, daß sie weiß bleiben, in kaltes Wasser; sind die Zünglein gesotten, so nimm sie ebenfalls heraus, ziehe ihnen die Haut ab, und zerstückele sie; sodann löse von den Kälberfüßen die Beine aus, schneide das Fleischige in Stücke, thue es in eine Meine, und gib ein wenig reinen Sud darauf; hernach nimm etwas frisch gesottenes Kalbfleisch, hacke es, und stoße es fein im Mörser, dann gib es in ein Haferl, schlage 2 oder 3 Eyer darüber, rühre es unter einander, gib Limoniesaft dazu, und gieß einen siedenden Sud zu einem Feikassée darein, endlich thue die Füße und Zünglein in eine Schüssel, und das Fleischfeikassée darüber.

Junge Rehläufeln.

Lege gepuzte Rehläufeln in ein Meindel, gib Speck und Zwiebeln hinzu, dünste es lichtbraun, dann staube etwas Mehl darüber, und laß es mitdünsten; gieß dann, wenn es die rechte Bräune bekommt, ein wenig Essig und Suppe darüber, und laß es kochen, endlich richte die Läufe auf die Schüssel, und gieße die kurze Soß darüber.

In Blut gedünste Tauben in einer Pastete.

Puze die Tauben, bereite sie, wie bewußt, schneide deren Köpfe und Flügel ab, und salze sie ein, gib dann Speck und Zwiebeln in eine Meine, und lege die Tauben darauf, laß sie zugedeckt dünsten, kehre sie öfters um, daß sie lichtbraun werden, dann gieß etwas Essig und Fleischsuppe darauf, gib ein wenig Lorbeerblätter und Weizkräuteln dazu, und laß sie mitdünsten: nimm nach einer