

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

hen und Flechsen-Rindfleisch sammt Zwiebeln zu, laß es sieden, daß es weich, und zur Sulz wird; (willst du es roth haben, so bediene dich des M-fermesfastes, gebrannter Zucker aber macht es gelb), daß das Spanferkel nicht zu weich werde, so setze es, bis die Sulz fertig ist, einstweilen auf die Seite, diese aber seihe, wenn sie gar ist, durch ein zwilchenes Tuch, ist sie nicht klar, so schlage ein Eyerklar drein, und seihe sie nochmals durch, alsdann salze sie geschmack, und säuere sie mit Limoniesaft: endlich lege das Spanferkel auf die Schüssel, gib die Sulz darauf, und stelle es an ein kühlen Ort, daß es sich fest und zur Sulz wird.

Spanferkel mit Krän.

Wasche das Spanferkel aus, schneide dessen Kopf ab, zerstücke es in 4 oder 8 Theile wie du willst, wasche das Zerstückte sauber aus, und lege es in ein Kastrol, gib halb Essig, halb Wasser daran, dann thue Zwiebeln und Lorberblätter hinzu, salze und siede es: wenn es gesotten ist, so richte es zierlich an, stecke grüne Peterfüll in das Maul, gib einen Sud zu dem Spanferkel, und streue geriebenen Krän darauf.

Faischirter Kalbschlägel.

Wasche den Kalbschlägel aus, schneide ihn an der Seite die Haut auf, ziehe sie bis zum Bein aufwärts in einem ab, und laß sie hängen, schneide dann von dem Beine das Fleisch ganz herunter, weiche eine Kreuzersammel in der Milch, hacke alsdann das Fleisch mit Zwiebeln, Limonie und Peterfüllkraut zusammen, salze es geschmack; wenn das