

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)

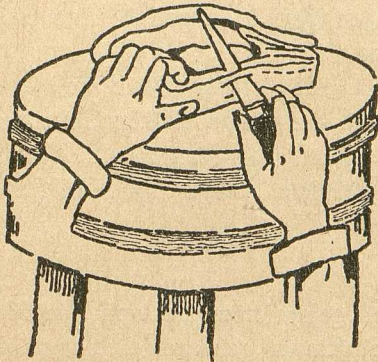
Telephone: +43(732) 7720-53100

Pilzlingbraten

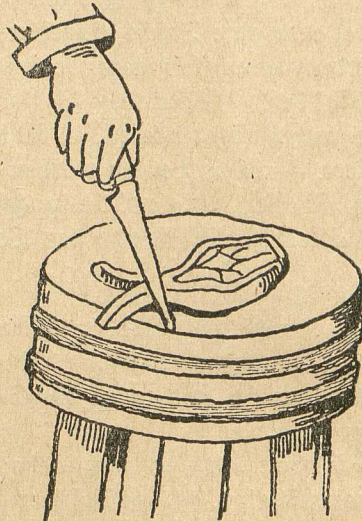
Man macht den Kalbsbraten mit Rahmsoupe.

In 80 g Butter läßt man etwas grüne Petersilie anlaufen und dünstet darin $\frac{1}{2}$ kg fein geschnittene Pilzlinge weich, die man auf die aufgeschnittenen Bratenstücke legt.

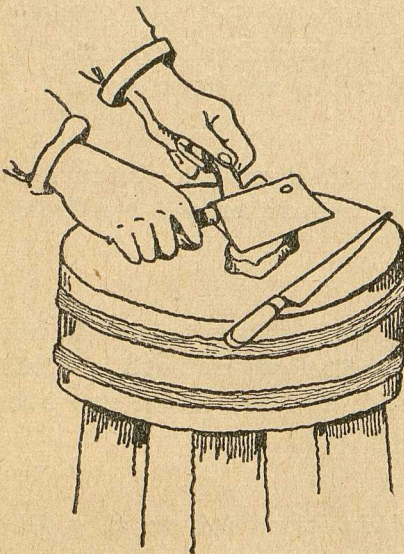
Vorbereitung des Kalbskotelettes



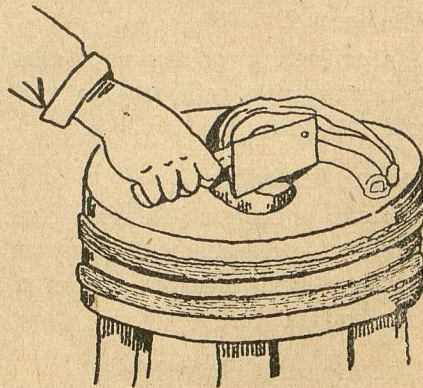
Das Entfernen der Knochenhaut



Abschneiden alles Fleisches von der oberen Rippenhälfte



Das Mürbeklopfen — nur mürbe, nicht breit klopfen, immer mit dem flachen Hackmesser, nicht mit dem Rücken



Abhacken des Rückgratknorpels. Er stört nur das gleichmäßige Durchbraten und ist beim Schneiden des gebratenen Kotelettes im Wege