

## **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

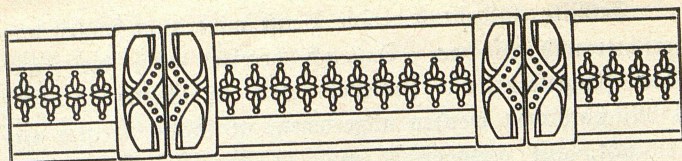
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## Fleischspeisen.

**Kalbsbraten.** Das vorgerichtete Bratenstück wird ringsherum mit Salz bestreut. Man läßt in einer Bratpfanne reichlich Butter und Palmin heiß werden, legt den Braten hinein und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter öfterem Begießen 1 bis 1½ Stunden braten. In der Mitte der Bratzeit gibt man 1 Zwiebel und einige Karotten in die Pfanne. Der Soße kann durch 1 Tasse süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und eine schöne Farbe gegeben werden. Nachdem der Braten aus der Pfanne genommen ist, gieße man die Sahne hinein, lasse sie hellbraun braten, rühre alles in der Pfanne zurückgebliebene mit wenig kochendem Wasser los und lasse es einige Minuten zur Soße kochen. In Ermangelung der Sahne gibt man einen kleinen Löffel Mehl zu dem Fond und röstet es braun, füllt mit Bouillon oder Wasser auf und läßt die Soße einige Minuten kochen, darnach wird sie durch ein feines Sieb passiert.

**Kalbsrücken.** Man nimmt ein Rippenstück, davon schneidet man das Rückgrat ganz ab, haut die Rippen gleich, entfernt die Haut und salzt die Rippen. Man legt das vorgerichtete Fleisch in eine Bratpfanne mit heißer Butter und Palmin, gibt einige Zwiebeln und Karotten dazu und läßt den Braten unter öfterem Begießen 1 bis 1½ Stunden braten. Die Zubereitung der Soße ist wie beim Kalbsbraten.