Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

als sieden, bis es genug ist, den Saft
nimbs, verschen Butter daran, und
nicht sonnsalzen.

Zerrifeol fleisch zumachen.

Nimbs ein Kalbers oder Rüdtzigers fleisch,
schneidts klein stückel daran, Crasts pauber
auß, Salz, und Pfeffer drein, sonsten zu-
gos in einer Topf oder weiten Pfannen
ein gutes Stuck Butter, den kes die stuckh
im Mell und, nicht in die Pfannen,
doch lemoni pressen daran, Es es pradet
wirdt, sonsten weg gehet, wirdt, Gibt ein
Gutes fleischers daran, Dicks es zu,
schüttelt, und zitter pis gluth, Laß es alß
erglw.

Ein fleisch in fenicel zu kochen.

Nimb auch ein schel ein pfund stuck Kalbfleisch,
wasch pauber, salz es ein, Wenn auch ein Zippel
doch schon braun wirdt, muß es aber zuvor
mit Fleiß, und gestoßen fenichel zbrosten,
Laß in ein Zinn, Gibt fleischers daran,
wenn mit Butter, und Mell ein, Es sonsten
ein Stuck Butter daran, Laß es alß erglw,
wan du willt kanst ein Rindfleisch auch alß machen,
muß aber ingestuckh nemen, und ein