

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

Handvoll kleine Zwiebeln, schäle sie ab, und lege sie ins Kastrol oder Rein; sodann nimm etliche größere Zwiebeln und stecke einige Gewürznelken darein und lege sodann das Fleisch darauf, decke es gut zu, um damit der Geruch nicht heraus geht, und lasse es dünsten, wenn nun die kleinen Zwiebeln lichtbraun gedünstet sind, so nimm sie ganz heraus, gieße alsdann ein wenig Essig und Fleischsuppe in das zu dünstende Fleisch hinein, und ein wenig Limonieschalen, und lasse es weich genug dünsten, hernach richte es auf eine Schüssel an, lege die kleinen Zwiebeln zierlich herum, seihe die Fette davon weg, und gib ein wenig Brühe darauf, dann gib es zur Tafel.

Mostbraten.

Nimm einen Lungenbraten, so groß du ihn brauchst, wasche ihn sauber aus, und salze ihn ein, dann siede Tags vorher einen Most mit Vorbeerblättern und Zwiebeln darüber, und brenne den Lungenbraten damit ab, und lasse ihn zugedeckt über Nacht stehen. Sodann nimm Zellerie, Petersillwurzeln und gelbe Rüben, auch geschnittene Zwiebeln, lege dieses in ein Kastrol oder Pfanne und das Fleisch darauf, und lasse es zugedeckt schön lichtbraun dünsten, ehvor es lichtbraun zu dünsten anfängt, so lege etliche schwarze Brodschnitteln auf das Fleisch und lasse es mitdünsten, wenn nun das Brod braun zu werden anfängt, so seihe die Fette ab, wenn das Fleisch weich genug gedünstet hat, so lege es auf eine Schüssel, zertreibe das Grüne sammt dem Brod im Kastrol durcheinander, und seihe die kurze Soße über das Fleisch, und gib es zur Tafel.