

## **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

## Braun gedünstes Rindfleisch.

Nimm ein kurzes Schallstück oder was du hast, salze es ein, dann nimm ein Kastrol oder Rein, und lege einen blattlicht geschnittenen Zwiebel darein, dann lege das eingesalzene Fleisch darzu, und gib Lorbeerblätter und Beißkräutel darauf, dann gieße halb Essig und halb Wasser hinein, decke es zu, und lasse es dünsten, um damit es weich genug wird, dann mache eine braune Einbrenn mit Zwiebeln, und gib es in das Kastrol, seihe die Fette davon weg, und lasse es kochen, so ist es fertig.

## Faischirtes Rindfleisch.

Nimm ein breites Ried, schneide das Fleisch von den Beinen herunter, und lasse die Beine ganz, dann hacke das Fleisch mit Zwiebeln, Limonie, gestoßenen Margran, und ein wenig Speck recht gut zusammen, salze es und mache den Faisch wieder an das Bein, wie solches vorhero gewesen ist, dann nimm Spagat, und binde den Faisch an das Bein; sodann nimm ein Kastrol, lege von allen Grünen etwas hinein, dann etwas blattlicht geschnittenen Speck und Zwiebel und hernach das Fleisch darauf, und lasse es lichtbraun dünsten, kehre es auch öfters mit einem Backlöffel um, man muß aber Obacht geben, daß das Fleisch nicht vom Beine herunter fällt, wenn es nun recht gedünstet hat, so gieße etwas wenige Fleischsuppe, und nur ein wenig Essig daran, um damit es nur ein wenig Soße wird, wenn du es anrichtest, so nimm den Spagat herunter, gib es auf eine Schlüssel, und seihe die Soße darüber, so ist es fertig.