

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

Gedünstes Rindfleisch.

Nimm ein Fleisch, welches du hast, tressire es, dann lege es in ein Kastrol oder Rein, gib Zwiebeln, Lorbeerblätter, Weiskräuteln und Essig daran, und salze es, sodann decke es zu und lasse es dünsten, bis es weich genug ist; dann richte es an, und gib nur ein wenig von der gedünsteten Soff darüber, und seihe die Fette davon ab, so ist es fertig.

Gedünstes Rindfleisch im Limoniesaft.

Nimm ein Rindfleisch, oder was du hast, wasche es sauber aus, binde es fest zusammen und siede es wie bewußt; eine Stunde vor dem Anrichten, nimm ein Kastrol, gib March und geschnittene Zwiebeln darein, und lasse es braun werden, sodann nimm es heraus, und lege blattlicht geschnittene Limonie hinein, und das Fleisch darauf, löse den Spagat zuvor vom Fleische herunter, lasse es dünsten, kehre es öfters um, und gieße öfters einen Eßlöffelvoll Rindsuppe daran, um damit die Limonie ihre Farbe behält und nicht braun wird, wenn du nun anrichtest, so nimm eine Schüssel lege die Limonie rings herum darauf, und das Fleisch in die Mitte, gieße dann die gedünste Soffe darüber, und gib Limoniesaft darauf, so ist es fertig.

Gewickelttes Rindfleisch.

Nimm ein Bauchfleck, mülbe ihn gut, wasche ihn aus, salze ihn, dann gib kleine Zwiebeln und Limonieschalen in die Mitte, rolle ihn zusammen, tressire ihn zierlich mit Spagat, dann nimm ein Kastrol, lege es mit Zwiebeln aus und den gerollten Bauchfleck hinein, dann