

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

gib Essig und Rindsuppe daran, decke das Kastrol zu, und kehre das Rollet öfters um, bis es weich wird, nun nimm es heraus und laß den Zwiebel mit der Soße lichtbraun werden; wenn du dann anrichtest, so gib die Soße in eine Schale abgeseiht, dazu.

Gewickeltes Rindfleisch auf andere Art.

Nimm ein schönes Riedstückel, schneide die Haut einwärts auf, daß du die Breite fein heraus bringen kannst, wasche es aus, salze es ein, dann nimm Erdäpfeln, schäle sie ab, schneide sie blattlicht, lege sie hübsch dick auf das Fleisch und wickle es zusammen, tressire es gut und nimm ein Kastrol, lege es darein, gib Essig, Zwiebeln und Lorbeerblätter darzu, und laß es weich dünsten, dann wenn es weich geworden ist, so lege Erdäpfel gesotten in die Soß, laß sie ein wenig mitdünsten, wann du anrichtest, so lege das Fleisch in die Schüssel, die Erdäpfeln hernm, seihe die kurze Soß darüber, und gibs zur Tafel.

Tressirtes oder gebackenes Rindfleisch.

Nimm ein breites Ried oder Schallstück, was du hast, und tressire es mit Spagat fest zusammen, um damit es in Ordnung bleibt, dann siede es wie bewust; ehe es zum Anrichten ist, nimm es aus den Häfen, löse den Spagat herunter, und gib es in eine Pfanne oder Schüssel, schmiere sie mit Butter oder frischem Fette (was du hast) dann besähe es mit Brodbröseln, und gib es in einen Backofen oder Röhre, und lasse es so lange backen, bis es eine feste Rinde bekommt, dann gib es zur Tafel.