

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

Boeuf a la mode vom Rindfleisch.

Nimm ein kurzes, dickes Schweiffschallstück, ziehe dessen Haut ab, mürbe es gut, und salze es ein; dann mache mit dem Messer mehrere Schnitte hinein, und stecke fingerlange Stückchen Speck und geselchte Zunge in die Schnitte; hernach nimm ein Kastrol, gib Speck, Zwiebeln, Weißkräuteln, Lorbeerblätter, Limonieschalen, schwarzes Brod und gedörrte Zwetschen darein, und thue das Fleisch darauf, dann nimm halb Essig und halb Wasser, salze es, und schütte es in das Kastrol, so, daß es über das Fleisch weggeht, decke es zu, und laß es auf der Gluth gut dünsten, kehre es um, und wenn es weich gedünstet ist, so nimm das Fleisch heraus, und gib die Soße in ein Haferl, rühre selbe gut ab; endlich gib das Fleisch wieder in's Kastrol, gib die abgerührte Soße durch einen Durchschlag darüber, laß es nochmals aufdünsten, thue gestoßene Nelken und Neugewürz darzu, gib das Gedünstete auf eine Schüssel, und die Soße in einer Schale darzu.

Boeuf a la mode auf andere Art.

Nimm ein Schweiffschall = Stück, wie bewust, ziehe die Haut ab, mache es mürbe wie zuvor, und mache mit einem Messer mehrere Schnitte hinein; dann schneide von einer ungesottenen geselchten Zunge, oder von ungesottenem geselchten Fleische fingerlange Striezeln, gib selbe in die Schnitte, gib auch Speck hinein; alsdann salze es ein; nun nimm ein Kastrol, gib Speck und Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersill = und Zelleriewurzen, Weißkräuteln, Lorbeerblätter, Limonieschalen, schwarzen