

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

der Seite herum, und gib Limoniesaft und Rindsuppe daran.

Gebräuntes frisches Rindfleisch.

Siede das Rindfleisch, wie bewußt, bevor du es anrichtest, nimm es heraus, schmiere es gut mit Fette oder Butter, bestreue es gut mit Rindenbröseln von schwarzem Brod, dann gib es in einen Backofen, und lasse die Brodbröseln resch werden, dann begieße es mit einer Soße.

Gebräuntes Rindfleisch mit Geselchten gespickt.

Nimm ein Stück Huf- oder Schweiffschall, spicke es einwärts mit dem Geselchten, und salze es ein; dann gib es in ein Kastrol, thue Zwiebeln, Limonieschalen, Zellerie- und Petersillwurzeln und etwas Essig daran, decke es zu, und laß es dünsten, kehre es öfters um, daß es mürbe wird; wann es gekocht ist, so richte es auf eine Schüssel, besäe es mit schwarzen Brodbröseln, und gib die kurze Soße darauf.

Rostbraten vom Rindfleisch.

Nimm ein Riedstück wie zu Karminadeln, mürbe es gut, wie die Karminadeln, und salze es ein, schmiere es mit Butter oder Fette, oder was du sonst hast, schmiere den Rost, brösle es gut ein, lege es auf den Rost, und brate es langsam; wenn du es anrichtest, so gieße Limoniesaft darauf.

Derselbe auf eine andere Art.

Nimm den Rostbraten, mürbe und richte ihn or,