

## 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

## Zwölfter Abschnitt.

### Von Mehlspeisen.

#### Fleischkoch.

Nimm gekochtes Fleisch, löse es von den Beinen, und hache es mit Limonieschalen zusammen, treile Butter ab, thue eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel hinzu, und treibe sie ebenfalls ab; dann gib das Gehäck hinein, schlage Eyer daran, salze es geschmack, schmiere den Model, brösle ihn aus, backe das Fleischkoch, und richte es an wie das Lungenmuff.

#### Fleischkoch auf andere Art.

Nimm einen fälbernen Schnitz, salze ihn ein, lege ihn in eine Reine, gib Zwiebeln darzu, und lasß ihn braten; dann wenn er gebraten ist, so hache selben klein zusammen; (auf ein Pfund Schnitz nimm um 2 Kreuzer in der Milch geweichte Semmeln und 8 Loth Butter). Nun nimm deine benötigte Butter und rühre sie ab, gib das gehackte Fleisch darzu; dann drücke deine benötigten Semmeln aus, hache selbe auch, und gib sie ebenfalls darunter; hernach gib klein gehackte Limonieschalen darzu, und salze es; nun gib auch 4 Eyerdötter, 3 ganze Eyer, eines nach dem andern darauf.