

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

Rindfleisch, Soßen, Zugemüse und Beigaben.

a) Rindfleisch.

Boeuf à la mode.

Ein Schweiffschalscherzel klopfe, daß es mürbe wird, salze es gut ein, ein wenig gestoßenem Pfeffer, spide es mit Speck und Mark und lasse es so im Salz zugedeckt liegen. Den anderen Tag gib in ein Kasserolle Zwiebel und Limoneschalen, gelbe Rüben, Porree, 3 Deziliter 5 Zentiliter Wein, soviel Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gib das Fleisch hinein, decke es zu, daß kein Dunst aus kann, stelle es auf die Glut, lasse es 4 bis 5 Stunden gut dünsten, dann nimm es heraus, besäe es ein wenig mit Mehl, gib es wieder hinein und laß es gut dünsten, gib das Fleisch auf eine Schüssel, schöpfe das Fett von der Soß ab, seihe die Soß durch ein Sieb darüber.

Böckelfleisch.

Ein Schweiffschalscherzel salze gut ein, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Rosmarin, Zwiebel, Knoblauch, Bertram, Basilikum, Kranawedbeeren und allerlei gestoßenes Gewürze, stoße dieses alles klein zusammen, reibe das Fleisch damit ein, gib es in ein Geschir und einen Deckel darauf, setze es an einen kalten Ort und beschwere es mit einem Stein, laß es 3 oder 4 Wochen stehen, es bleibt aber auch noch länger; darnach siede es im Wasser und gib es mit einer Soß zur Tafel. Man kann es aber auch mit drei gleichen Teilen Essig, Wasser und Wein, ein wenig gelben Rüben und Sellerie in einer Kasserolle schön mürbe dünsten, dann nimm man das Fleisch heraus, ist noch viel Saft darin, so läßt man selbigen ein wenig eindünsten, staubt ein paar Löffel voll Mehl daran, schüttet ein wenig Rahm und Rindsuppe daran und gibt die Soß durch ein Sieb über das Fleisch.

Englischer Braten.

Lungenbraten beize mit einer guten Beiz von Wein, Essig, Kräutern und Gewürz, dann belege ihn mit Fett oder