

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

geschnittene Zwiebeln, die Schalen von dem vierten Teile einer Limone und eine Messerspiße voll gestoßenem Pfeffer dazu, lasse dieses alles untereinander eine gute halbe Stunde kochen, lege dann die abgeschälte und zerschnittene Zunge auf eine flache Schüssel, bestreue sie mit einem Eßlöffel voll Kapri und richte die Brühe darüber an.

Guter Rindsbraten.

Ein Schweiffschälcherzel, es muß aber von einem Rinde sein, welches vor 2 oder 3 Tagen geschlachtet worden ist, schneide oben das dickere Fett weg, dann salze das Fleisch gut ein, laß es im Salze gut liegen, spicke solches stark mit Speck, besäe es gut mit Mehl und brate es in einer Pfanne in der Röhre bis es braun wird, dann gib es in eine Kasserolle, einen Teil Essig und ebensoviel Suppe daran, Kapri, laß es so lange dünsten bis das Fleisch mürbe ist, dann richte es in eine Schüssel und die Soß darüber.

Gebeizter Schlegel.

Klopfe den Schlegel, salze ihn ein, reibe ihn mit gestoßenem Gewürz und laß ihn ein paar Stunden im Salze stehen, mache eine Beize von Essig, Wasser und ein wenig Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Limoneschalen, laß die Beize siedend werden, brenne den Schlegel damit ab, laß ihn 1 oder 2 Tage beizen, gieße aber des Tages viermal die Beize herab, laß sie siedend werden, und brenne damit den Schlegel ab, dann spicke ihn schön mit Speck, brate ihn an dem Spieß, begieße ihn aber öfters mit Rahm und Beize untereinander gemischt, setze eine Beize zum Feuer, gib das von dem Schlegel Herabgetropfte dazu, laß es siedend werden, dann nimm 2 Löffel voll Mehl, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm schön klar ab, rühre die siedende Beize hinein, gib ein Stück Butter, klein geschnittene Limoneschalen, ein wenig Kapri dazu, laß es kochen, gib den Schlegel auf eine Schüssel und gieße die Soß darüber oder gib sie in eine Schale besonders.

Regierter Schnitz.

Einen Kalbschnitz wasche und trockne ab, klopfe ihn recht gut, daß er so dünn wie ein Kartenbrief wird, dann salze ihn ein, besäe ihn mit gedörzten Küchenkräutern, welche gerieben sein müssen, dann lege den Schnitz dreifach übereinander, dazwischen aber ein dünn geschnittenes Speckplättel, dann spicke den Schnitz mit länglich geschnit-