

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

andere wohlriechende Kräuter, dieses alles stoße klein; dann reibe schwarzes Brot. Wenn das Fleisch gesalzen, so lege in eine Kasserole anfänglich eine Lege Fleisch, dann obige Spezies, endlich ziemlich viel geriebenes Brot, und dieses wird fortgesetzt, so lange was vorhanden ist. Ist alles in die Kasserole eingerichtet, so gieße ein Drittel Wein, ein Drittel Essig und ein Drittel Wasser oder Suppe darüber; decke es gut zu, und lasse es dünnen. Damit es sich nicht anbrennt, so muß man die Gluth um die Füße der Kasserole anlegen.

2. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes Scherzel von einer Schweißschale, klopft es, daß es mürbe wird, läßt es einige Stunden im Salz liegen, mache eine Beiz, thue in ein Häsen einen Theil Essig, einen Theil Wein, einen Theil Wasser, ein Zwiebelhäupel, einige Gewürznelken, Lorbeerblätter, Limonieschalen, Basilikum, Majoran, Wachholderbeeren, ein wenig Ingwer, seze es zum Feuer, und lasst es siedend werden, schütte es übers Fleisch, lasse solches in der Beiz 3 Tage liegen, mache aber die Beiz alle Tage einigemal siedend, und schütte es darüber, dann spicke das Fleisch gut mit Sardellen, thue es in eine Kasserole, schütte ein wenig Beiz darüber, belege es mit einigen Speckblatteln, und vermach es gut mit Papier, brate es 3 oder 4 Stunden gut, schütte öfters ein wenig Beiz und Rahm darüber, wenn es gebraten ist, gib in ein Häsen 2 Löffelvoll Mehl, rühre es mit Rahm schön klar ab, schütte die siedende Beiz hinein, so viel du Soß brauchst; lasse es sieden, lege etwas Butter daran, ein wenig Kapern; gib den Braten in eine Schüssel und schütte die Soß darüber.