

## 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

**3. Lungenbraten.**

Nimm ein schönes Lungenbratet, reinige es gut im Wasser, schneide die Knochen und Fett weg, salze und bestreue es mit gestoßenen Gewürznelken und Neugewürz; gib es dann in eine gewöhnliche Beiz von Essig, Wasser, Lorbeerblätter, Rosenmarin, Beizkräutel und Salbei, und lasse es über die Nacht darin liegen; hierauf spicke es mit Speck, gib es in eine Pfanne mit etwas Beiz, und lasz es langsam braten. Während es bratet, kann man abwechselnd Beiz und Rahm daran geben. Wenn es gebraten ist, staube Mehl daran und lasse es braun rösten. Hierauf gib Rahm darauf, lasse es noch etwas dünsten und richte es mit der Soße an.

**4. Rostbraten.**

Nimm 2 Pfund Rostbraten-Fleisch, schneide die Knochen weg, klopfe es mürbe, salze und pfessere es ein wenig. Lasse in einem Kasserole Speck zergehen, gib 2 Häupel fein geschnittenen Zwiebel und einige Salbeiblätter hinein, röste es gut und lege das Fleisch darein; lasse es nicht zu lange dünsten, damit es saftig bleibt, und gib zeitweilig Rahm daran; gewöhnlich wird es mit Erdäpfel angerichtet.

**5. Beeststeaks.**

Schneide aus der Mitte vom Lungenbraten, wo das Fleisch schön rund und fett ist, kleinsfingerdicke Stücke ab, häutle sie, salze sie und decke sie mit einem Teller zu, wo sie 2 Stunden so liegen bleiben; dann klopfe sie fein, und bestreiche sie mit Sardellenbutter. Gib ein Stück Speck in eine Pfanne, lasz ihn heiß werden, lege ein oder zwei Flecke