

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

darauf, sind sie auf einer Seite weiß, lehre sie schnell um, damit sie auch auf der andern Seite weiß werden. Lege sie auf eine Schüssel, bis alle Beefsteaks gebraten sind; gib einen Schöpflöffel Suppe in die Pfanne, und gieße die Soße über die Beefsteaks.

6. Eingemachtes Lämmernes.

Zerschneide das Fleisch in kleine Stückel, brenne es mit Wasser ab und wasche es sauber aus; dann lasse einen Löffelvoll Mehl in Butter anlaufen und das Fleisch darin dünsten. Suppe thue so viel daran, daß es genug ist. Backe dann Semmel oder Fleischknödel und thue sie zu dem Eingemachten. Auch kannst du Hühner in 8 Theile zerschnitten oder Krebse dazu thun.

7. Ochsenfleisch.

Dünste einen Ochsenfleisch, nachdem er gereinigt und gesalzen, mit Rindsuppe, gib wenig Wein und etwas Essig, auch einige Limonienradl, kleine Zwiebelhäupel, etwas Gewürz, Lorbeerblätter und Bertram dazu und lasse ihn gut dünsten. Dann mache eine dünne Einbrenn, gib Zucker hinein und sobald sie genug braun ist, gib Fleischbrühe daran und lasse es nochmal aufdünsten. Seihe es dann über den Ochsenfleisch, gib Limonienschalen daran und lasse ihn noch etwas dünsten.

8. Kälberne Brust auf Hirschbrustart.

Mache die Rippen einer schönen Kälberbrust ein wenig ab, aber nicht ganz durch, salze sie ein und dünste sie in einem Casserol mit Essig, Wein und Rindsuppe zu gleichen