Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Vierter Abschnitt.

Von Rind- und andern Fleischspeisen, welche zu Zugemüßen oder Soßen gehören.

Bruckfleisch.

Nimm eine Schweif-Schall, schneide Fingerdicke Schnitteln herunter und klopfe sie mit dem umgekehrten Messer gut, so als wie ein Schnitzl, salze sie ein, dann nimm ein Kastrol oder Rein, lege Kernfette oder March darein, dann klein geschnittene Zwiebeln, gewürfelt geschnittene gelbe Rüben, gespaltenen Zellerie sammt dem Fleische, und lasse es zugedeckt dünsten, wenn es weich genug gedünstet ist, so gib Limonieschalen und Saft darauf, richte es auf eine Schüssel an, so ist es fertig.

Gallasfleisch.

Nimm ein schönes Schallstück, und klopfe es recht gut und salze es ein, dann ziehe Fingerdicken Speck durch, sodann wird es tressirt wie bewußt, alsdann nimm ein Kastrol oder Rein, lege klein und gut geputzten Zwiebel, March oder Kernfette, dann Petersillwurzen, Zellerie, gelbe Rüben und das Fleisch darauf, decke es zu und lasse es dünsten, kehre es öfters um, um damit es nicht anbrennt, wenn nun das Fleisch lichtbraun gedünstet ist, so gieße einen Eßlöffelvoll Rindsuppe daran,