

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

und verrühre jedes einzeln darunter. Ist dieß alles geschehen, so rühre das Ganze noch einmal gut untereinander. Schmiere dann ein Kastrol mit Butter, brösele es aus, und gib das Abgerührte hinein; dann laß es backen, und es ist ein Fleischkoch fertig.

Fleischconsume.

Belege ein Kastrol mit March und Zwiebeln, hacke saftiges Rindfleisch mit Kälberfüßen, Kälberknochen, auch eine halbe Henne oder einen Fasan, (wenn du einen hast) mit allen grünen Wurzeln zusammen, decke es zu, und laß es dünsten, daß es lichtbraun wird, auch kehre es öfters um; sodann seihe das Fett ab, gib dafür Fleischsuppe daran, so viel du zu einer Sulz brauchst, thue auch Limoniesaft und Limonieschalen dazu, und versuche, ob es sich sulzt. Macht es eine Sulz, so seihe es ab, und laß es ein wenig auskühlen; dann gib es in einem Model, ziere es, wenn es zu sulzen anfängt, mit Limonieschalen und kleinem Nesselalat, und begieße es mit der übrigen Sulz, jedoch so, daß das Grüne unverlezt herauschaut, endlich wird es an einen kalten Ort gesetzt, und dann zur Tafel gegeben.

Weißer Glas.

Belege mit frisch abgeschöpfter Fette oder Butter, und mit etwas Zwiebeln ein Kastrol; dann hacke ausgewaschenes saftiges Rindfleisch, die Wurzeln von allem Grünen, Kälberknochen, Kälberfüße, ein Hendl, oder was du sonst vom Geflügel hast, zusammen; thue es in das Kastrol, und laß es recht lichtbraun dünsten; dann schöpfe die Fette weg, gib Suppe daran, und laß