

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

Vierter Abschnitt.

Vom Rindfleisch (auf verschiedene Arten).

Treffirtes oder gebackenes Rindfleisch.

Nimm ein breites Nid oder Schallstück was du hast, und treffire es mit Spagat fest zusammen, um damit es in Ordnung bleibt, dann siede es wie bewußt; ehe es zum Urichten ist, nimm es aus den Häfen, löse den Spagat herunter, und gib es in eine Pfanne oder Schüssel, schmiere sie mit Butter oder frischer Fette (was du hast) dann befähe es mit Brodbröfeln und gib es in einen Backofen oder Röhre, und lasse es so lange backen bis es eine feste Rinde bekommt, dann gib es zur Tafel.

Gedünstes Rindfleisch.

Nimm ein Fleisch welches du hast, treffire es, dann lege es in ein Kastrol oder Nein, gib Zwiebel, Lorbeerblättern, Beizkräutl und Essig daran, und salze es, sodann decke es zu und lasse es dünsten, bis es weich genug ist; dann richte es an, und gib nur ein wenig von der gedünsten Soß darüber, und seihe die Fette davon ab, so ist es fertig.

Faschirtes Rindfleisch.

Nimm ein breites Nid, schneide das Fleisch von den Beinen herunter, und lasse die Beine ganz,