

## **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

tene Zwiebeln darein, und lasse es braun werden, sodann nimm ihn heraus, und lege blattlicht geschnittene Limonie hinein, und das Fleisch darauf, löse den Spagat zuvor vom Fleische herunter, lasse es dünsten, kehre es öfters um, und gieße öfters einen Eßlöffel voll Rindsuppe daran, um damit die Limonie ihre Farbe behält und nicht braun wird, wenn du nun anrichtest, so nimm eine Schüssel lege die Limonie rings herum darauf, und das Fleisch in die Mitte, gieße dann die gedünste Soße darüber, und gib Limoniesaft darauf, so ist es fertig.



### Verschiedene Zierden zum Rindfleisch und Eingemachten.

Man kann zur Zierde nehmen: entweder gebackene Leber, gebräunte Leber, gebackene oder in Butter gebräunte Bries, gebackene Hendelleber, oder verschiedenes gepfarztes Brod, daß ist: einige wie Schiffeln, und einige gezangelt wie Hühnerkamm; dann von Butterteig verschiedene kleine ausgestochenen Backereyen, oder Krebsentel, oder Spinatentel, oder zierlich ausgeschnittene gekochte gelbe Rüben, oder weiß gekochte Zellerie: oder Petersillwurzeln.

