

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

wie vorgebracht / das Rindlein = Fleisch hier zu Land nennet ; häu-
 tet und schneidet es zudinnen / lang und breiten Schnittten / klopfet
 es auf einem Bret mit einem kleinen Schlegelein / auf das dinneſte ;
 hacket dann einen Speck / oder an ſtatt deſſelben / ein Rind-Marek /
 zerreibet einen durren Majoran / und miſchet ihn wohl darunter / ſal-
 zet und würbet hierauf das zerflopfte Fleisch / und beſtreuet es mit ob-
 gedachtem Speck und Majoran ; wickelt es dann zuſammen / ſteckets
 an einen Vogel-Spieß / becreiff es mit Schmalz / bratets ferner ab / wie
 einen Vogel : Will man / ſo kan auch das Fleisch zuvor ein wenig im
 Eſſig eingebeizet / und wie gedacht / ferner zugerichtet / dann also froz-
 cken / oder aber in einer Brüß zu Eiſch getragen werden. Auf eben
 dieſe Weiße pfleget man auch das Rindfleisch zu zuriichten / und iſt ein
 ſo genanntes Schalen-Stück hiezu das tauglichſte / in dem ebenſalls
 dünn und lange Schnittlein / oder längliche Pläslein daraus geſchnit-
 ten / und ſo dann / wie die vom Kalbfleiſch zuvor beſchriebene / allerdings
 zugerichtet und gebraten werden ; nur iſt zu erinnern / daß ſie auf die-
 ſe Art / niemals ungebeizet / gut und mürb werden / weil das Rind-
 fleiſch an ſich ſelbſt etwas ſtarck iſt / und zuvor im Eſſig eingebeizet zu
 werden höchſt nöthig hat.

65. Ein Lammis-Diertel zu braten.

Wäſſer und waſchet das Lammis-Diertel ſauber / ſalzet und ſte-
 cket es an / wie einen Schlegel / treiffet ſolches / und laſſet es alſo
 ſchön gemach abbraten / kurz vorher aber / ehe es ſaſt fertig iſt /
 becreiffets mit Butter / daß es ſchön geſtig wird ; indessen ſchneidet Roſ-
 marin-Sträußlein / und waſchet ſie ſauber ; aber kurz vorher / ehe ihr das
 Lammis-Diertel vom Spieß herab nehmet / thut daſſelbe ein wenig vom
 Feuer hinweg / u. beſtecket es über und über mit dem erſt-befagte Roſma-
 rin-Sträußlein : laſſet es alſo nur noch ein wenig bey dem Feuer herum
 braten / ziehets dann ab / legets in eine Schüſſel / und tragts zu Eiſch.*

66. Ein

* Solche beſtecken das Lammis-Diertel / wann es ſchon in der Schüſſel li-
 get / oder ſie ſchneiden einen Roſmarin / wie auch Citronen-Schellen / klein
 wäſſericht / und wann der Schlegel oder das Viertel ſchon allerdings in der
 Schüſſel ligt / beſtreuen ſie ſelbige damit.