

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

set eine Fleischbrüh und wenig Essig daran / gibet es auch; laßet es starck in einem Sud fort süden / und werffet / kurz vorher ehe sie sie anrichten wollet ein gut Stück Butter hinein.

43. Ein Kalber - Kröß in einer Majoran-Brüh.

Nachdem das Kalbs-Kröß allerdings zu bereitet / und fast weich gekochet ist / so leget es eine halbe Stunde zuvor / ehe man selbiges anrichten will / in einen stollichten Hasen / güßet eine Fleischbrüh daran / thut ein wenig geriebenes Semmel-Mehl / und klein zerriebenen durren Majoran dazu / würbet es mit Pfeffer und einer Muscat-Nuß / und laßet es zuletzt mit einem Stück Butter auffüden.

44. Ein Kalbs - Kröß in Zwiebeln.

Nachdem das Kalbs-Kröß weich / thut es in einen stollichten Hasen / schneidet eine grosse Zwiebel länglicht / machet ein Schmalz in einem Pfännlein heiß / röstet die Zwiebeln schön lichts darinnen / thut ein Stäublein Mehl dazu; güßet Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / würbet es mit Pfeffer und Muscat-Nuß / gibet es ein wenig / laßet selbiges in einem Pfännlein auffüden / und güßet es darüber das Kröß in den Hasen; machet / daß es ferner zusammen süde / und thut zu letzt eine Butter daran,

45. Eine Lunge in einer Zwiebel-Brüh.

Nachdem eine Kalbs-Lunge zusamt dem Herz / waschet selbiges sauber / schneidet am Herz die Ohren herab / salzet und leget die Lunge im Wasser zu: wann sie nun allerdings weich gekochet / güßet die Brüh davon / und schneidet selbige zu kleinen Schälcken / leget sie in einen stollichten Hasen / röstet eine grosse Zwiebel länglicht