

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

das Fleisch in einem stollichten Hasen güssen / ein wenig darinnen sü-
den lassen / und so dann mit einander anrichten.

80. Rindfleisch in einer eingesaltzenen Gur- cken- oder Kimmerling-Brüh.

Die Brüh von eingesaltzenen Gurcken oder Kimmerlingen
wird eben auf diese Art gemacht / wie die gleich Vorhergehende
von den Limonien; indeme man nemlich / mit dem gebähen
Brod etliche klein-zerschnittene Gurcken oder Kimmerlinge in der
Fleischbrüh süden lässt / durchzwinget / gewürget / und so dann über
das Fleisch anrichtet. Nur ist noch dieses der einzige Unterschied / daß/
wann man über ein Kalb- oder Lamms-Fleisch diese Brüh will ma-
chen / man ein weisses Brod dazu nimmt.

81. Rindfleisch in Peterlein oder Peter- silien.

Wann man ein Fleisch mit Peterlein oder Petersilien kochen will
wird dasselbe auf gemeine Art im Wasser abgesotten; also
dann das Petersilien-Kraut / so wol als die Wurzeln / rein-
lich abgewaschen / diese Lebere aber abgeschabet / und so dann zu dem
Fleisch in die Brüh gethan / ferner eine gute Stund damit gesotten /
hernach angerichtet und aufgetragen.

82. Rindfleisch in weisser Petersilien-Brüh.

Sübet / wann das Rindfleisch abgesotten / auch die zuvor ge-
waschene und abgeschabte Peterlein- oder Petersilien Wur-
keln in einer Fleischbrüh wohl weich ab; treibet sie durch einen
Seiher / lässt selbige in einem Häfelcin mit Hinzuthuung einer Quin-
ter / Cardamomen / Ingber und Pfeffer / süben / und richtet es dann
über das abgesottene Fleisch.