

## 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

## 83. Rindfleisch in einer Zwiebel-Brüh.

**G**üdet das Fleisch im Wasser ab / wie selbiges Num. 68. beschrieben worden; indessen schneidet Zwiebeln würfflicht / röstet sie samt einem Löffelein voll Mehl schön licht - gelb im Schmalz; güsset eine Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / und freuet Pfeffer darein: Wann nun das Fleisch in seiner eigenen Brüh weich gesoffen / richtet es in eine Schüssel / und diese jetzt - gedachte Brüh darüber: Will man es aber ein wenig in dieser Brüh süden lassen / kan man das Fleisch / etwa in eine halbe Stund vor dem Speisen oder Essen / in einen stollichten Hafen legen die zusammengemachte Brüh darüber güssen / und mit einander einen Sud thun lassen.

## 84. Rindfleisch in einer Zwiebel-Brüh / auf andere Art.

**M**ann das Fleisch abgesoffen ist / leget es entweder also ganz / oder auch zerschnitten / nach Belieben / in einen stollichten Hafen; schneidet geschälte Zwiebeln länglich / röstet sie samt ein wenig Weizen-Mehl im Schmalz; güsset Fleischbrüh / und etwas Essig daran / würzet es mit Ingber und Pfeffer; will man es gerne haben / so gilbet es auch ein wenig mit Safran / lasset diese Brüh ferner aufsüden / dann güsset sie an das Fleisch; hernach lasset noch einmal einen Sud thun / und richtet es an.

## 85. Rindfleisch in einer Knoblauch-Brüh.

**G**üdet das Fleisch / leget es auf einen Rost / salzet / pfeffert / und bräunnet es ab; indessen schneidet ein paar kleine Zehen von Knoblauch klein / würfflicht / röstet sie samt ein wenig Semmel-Mehl im Schmalz / güsset Wein / Fleischbrüh und Essig daran / würzet es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muskatensöl / lasset es in einem Häftelein zu einem dicken Brühlein süden: Legt dann das abgebräunte Fleisch in eine Schüssel / güsset die Brüh darüber /