

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

Cardamomen / Muscatblüß und Neglein / zuckert es / welches das
nothwendigste ist / jedoch muß zugleich das säuerliche vorschlagen ;
lasset es in einem Häselein wohl mit einander süden : Alsdann leget das
abgetrocknete Fleisch in eine Schüssel / und richtet die Brüh darüber.

93. Ein abgetrocknetes Fleisch in einer Brüh/ auf andere Art.

Südet ein gutes Stück Rindfleisch ab / hernach schneidet es zu
dünnen Stücklein / leget es auf einen Rost / bestreicht es mit
Butter / und lasset es über einer Blut auf beeden Seiten fein
bräunlich werden ; leget es hernach in eine Schüssel / gisset obbescribte
bene Brüh darüber / und traget es auf einer Blut zugedeckt zu Tisch.

94. Ein gesaltzen Fleisch zu kochen.

Nehmet ein Lieb. Buch. Zwerg. oder Brustkern. Stück Rind-
fleisch von neun oder zehen Pfunden / welches hiez zu ambrosien
dient ; saltet selbiges wohl ein / und lasset es drey Wochen
lang im Sals / mit einem Bretlein bedeckt / und einem Gewicht be-
schwehret ligen ; doch muß man immer zu fleißig darnach sehen / und
dasselbige mit seiner eigenen Brüh / so es bereits gesehet / übergüssen ;
solte aber der selbigen zu wenig daran seyn / kan man etwas frisch ange-
mach. es Salswasser dazu schütten : Die dünneste Stücke werden am
füglichsten zu erst verspeiset / wohl gewässert / gewaschen / und wie ein
ander gemeines Rindfleisch zugesehet / und gesotten : Alsdann in eine
Schüssel geleet / frisches Peterfilien. Kraut darauf gestreuet / und in
einem kleinem Schüssellein ein Kreen oder Meerrettig / mit Mandeln /
oder auch ein Senff und Mostart dazu aufgesetzt : So etwas davon
würig bleibe / kan man es nachgehends nur also kalt ebenfalls mit Most-
art essen und genessen.

95. Aufgewickelttes Rindfleisch.

Nimm ein dünn geschnittenes Riemen. Stück / schneide ein Stück
Speck eben als schon dünn / stosse Lorbeer / Rosmarin / Negel-
kügel.