

## **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

lein / Pfeffer und Muscatennüsse / alles gröblich mische es mit genug-  
samen Salz durch einander / lege den Speck auf den dünn geschnitte-  
nen Riemen / und streue das vermischte Gewürz darauf / wickle das  
Fleisch also rund auf / binde es erstlich in Lorbeer-Blätter ein / so  
dann in ein Tuch / damit es vest bey samen bleibe / und lasse es in Fleisch-  
brüh / so mit ein wenig Essig oder Wein vermische / wie es beliebt / so  
lang süden biß es weich wird / beschwehre es dann / wann du es heraus  
genommen / mit einem Gewicht / lasse es erkalten / so du es nun gebraus-  
chen wilt / thue das Tuch herab / schneide es in Scheiben / und gib es mit  
Mostart oder Senff / oder aber setze eine Brüh von Butter / Fleisch-  
brüh / Essig und Pfeffer vermische zugleich auf / und gib es also kalt zu  
essen.

### 96. Rindfleisch auf sonderliche Art zu zu richten.

**A**n lasse ein Schloßlein oder Schalen-Stück von einem Rind  
oder Ochsen / von einem Metzger oder Fleischhacker zu Pläßen /  
etwan eines kleinen Fingers dick schneiden ; wasche es nicht /  
sondern spicke selbiges also gleich hin und her mit geschnittenen Speck /  
und darzwischen mit Gewürz-Kegelein : Setzet dann eine erdene et-  
was tieffe Schüssel zur Hand / belege den Boden derselben mit Lor-  
beer-Blättern / und oben auf dieselbige etliche Pläßelein von diesem  
Fleisch / salzet sie ein klein wenig / und streuet ganzen Pfeffer darauf ;  
machet eine neue Lag von Lorbeer-Blättern / dann vom Fleisch / mit  
Salz und Pfeffer überstreuet / und zwar so lang / biß das Fleisch alles  
hinein geleyet worden / und decket dann selbige mit einer andern Schüs-  
sel zu ; gisset ganz nichts daran / sondern verwahret und überbindet es  
mit einem starcken Tuch / damit der Dampff nicht heraus gehe ; dann  
setzet man diese Schüssel auf ein Kohlfeuer / und läset sie im steten Sud  
fortsüden und kochen / so lang / biß das Fleisch lind wird ; doch muß  
man öftters dazu sehen / damit es sich nicht anlege : solte das Fleisch  
gar zu wenig Trüh geben / kan man es nur mit frischem Wasser an-  
bringen ; ungleichen auch / nach Belieben / wann das Fleisch halb  
abge