

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

abgesotten worden / ein wenig gröblich zerstoßene Cardamomen / und Muscaten / Nüsse darein streuen : Wann es dann weich ist / in eine Schüssel mit etlichen Lorbeer-Blättern legen / und die Brüß / welche etwas dicklicht seyn muß / darüber richten.

97. Rindfleisch auf eine andere Weise / besonders zu kochen.

Wenne einen guten ausgekerneten Riemen / von ungefehr sieben Pfunden / hänge ihn / wann er mit Sals wohl eingerteten worden / und acht Tage lang also gelegen / nur etwan einen oder zween Tage / aber ja nicht länger / in den Rauch; schneide zu zwey Stücke daraus / und lasse sie / wie ein ander Rindfleisch / auf die gang bekandte und gemeine Art / süßen; mache aber auch inzwischen die nachfolgende Brüß darüber : Hacke ein gut Theil Zwiebeln klein / ste selbige schön gelb und trocken / samt einem Löfflein voll Mehl / im Schmals; hacke auch das grüne Kraut von Peterlein oder Petersilien / güsse an die geröstete Zwiebeln und Mehl / so viel Fleischbrüß als nöthig ist / würbe sie mit Pfeffer / und lasse es also süßen : Würff dann ganz zuletzt das gehackte Petersilien-Kraut darein / damit es schön grün bleibe / lasse es noch ein klein wenig dünsten / und trage es in einer Schüssel zu Tisch.

98. Rindfleisch auf eine andere ungemeyne Art.

Wenn das Fleisch auf das reinlichste gewaschen worden / setze es in einem Topff oder Hasen mit Wasser zum Feuer; man darff es aber weder salzen / noch auch ferner daran güssen / biß das obige Wasser / auf ohngefehr ein Seidlein oder halbe Maas / eingefotten habe; doch würff man alsobald / wann es zum Feuer geleget wird / ein wenig ganzen Ingber und Pfeffer darein : Wann es nun wie gedacht / biß auf ein Seidlein eingefotten / muß man das Fleisch zusamt der Brüß in einen andern und kleinern Hasen schütten / damit