

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

es nicht nach der Lohē oder Brandē rieche / und ferner süden lassen; auch etwan eine Stund vor dem Essen / in noch einen andern und zwar stolllichen Hasen: Dann güßet man die Brüh / darinnen das Fleisch bereits gesotten / darüber / wüßet ein wenig Sals und gerieben Eyer: Brod darein / würet es mit Muscatenblüh und dergleichen Nüssen / thut ein wenig Butter dazu / lasset es noch einen Sud auf süden / und richtet es dann an.

99. Rindfleisch noch anderst besonder zu zurichten.

MAn nimmt ein groß Stück Rindfleisch bey sechs auch mehr Pfunden / solches wird wohl mit einer Keule geschlagen / dann mit grossen Stückern Speck gespickt / und etliche Tage in Wein-Essig eingebeist; hernach in einen stolllichten Hasen gethan / mit etwas wenigem Pfeffer und Nägelein gewürzet und gefalzen / aber nichts daran gegossen / dann es gibt selbst Brüh; der Hasen muß mit Brod-Teig über der Stürzen wohl vermachtet / hernach unter eine geringe Kohlen gesetzt werden / und über Nacht also stehen bleiben: Zu frühe wird es wieder bey einem geringen Kohlfener allgemach ferner abgekocht / und nicht ehr aufgemacht / bis man selbst vermeinet / daß es fertig ist: Dann nimmt man die Stürzen herab / richtet das Fleisch samt der Brüh in die Schüssel / und träget es zu Tisch.

100. Beuf à la Mode.

Nehmet ein Schalen-Stück von einem Rind / zuklopffet es ein wenig / beleget einen großen Topf untenher mit Butter / so stückweis geschnitten / leget das Schalen-Stück darauf / besprennet es mit Pfeffer / Muscaten-Blumen / Nägelein / Sals / und gekochten Wachholderbeeren / leget auch etliche Lorber-Blätter darauf / güßet ganz nichts daran / bedeket den Topf mit einer geheben Stürze / vermachtet selbige damit nichts ausrauche / um und um mit Laiszen / setzet es auf eine Glut von Kohlen und lasset es also acht bis neun Stunden