

## **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

Stunden lang obnauffhörlich süden / so gibe es eine genugsame Brühe  
und sehr wohlgeschmack- und angenehmes Essen.



An statt des Schalen-Stückes kan man auch einen Lend-Braten nehmen / oder aber eine Riebe von einem Rind / und auf diese Weise nachdem sie dick oder dinn / nur sieben oder acht Stunden süden lassen. Sollte eine oder die andere zu trocken seyn / und an der Brühe fehlen / kan man etwas Essig und Fleischbrüh zugüssen.

### IOI. Einen Riemen oder Lend-Braten zu dämpffen.

**D**äuet den Lend-Braten / und schneidet das Fette ein wenig davon; leget ihn hernach im Wein-Essig / wiewol man auch halb Bier und halb Wein-Essig nehmen / oder auch nur lauter Bier-Essig gebrauchen kan / und lasset sie also acht oder vierzehn Tage darinnen reifen: Den Riemen aber darff man nicht häuten / sondern nur alsobald in Essig legen; dann spicket / salzet / pfeffert und leget sie in einen stollichten Hasen / güsset das dritte Theil Wein-Essig daran / und das andere Wasser / und lasset sie wohl verdeckt süden / bis sie bald weich sind; inzwischen aber nehmet das Fette / so davon heraus südet / oben herab / weil es sonst / so es wieder hinein südet / dem Riemen oder Lend-Braten einen widrigen Geschmack / gleich dem Schmorzel / verursachet / darauf seihet ihn ab / und güsset folgende Brühe daran: Bähet einen Schnittten Kocken-Brod / südet es in Fleischbrüh und Essig; will man es aber gut haben / kan man auch ein wenig Wein dazu güssen: Wann nun das Brod weich gekocht / treibet es durch einen Seiber; sollte der Brühe an dem Brod etwas zu wenig seyn / kan man noch mehr Fleischbrüh und etwas Essig / auch nach Belieben / etwas Wein daran güssen / oder auch ein wenig von der Brühe / darinnen es gekocht / daran thun / und also das Brod mit durchzwingen; schneidet dann Limonien theils zu Wein /