

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

ner Brat-Pfanne / und übergüßet ihn offtmal mit anderer heißer brauner Butter. Südet inzwischen die Böden von Artischocken / Morzgehn / Champlignons / Kälber-Briese / Krebs-Schwänke und dergleichen / besonders in Fleischbrüh ab / leget den Schlegel in die Schüssel / richtet dieses sodann an / und brennet nochmal eine braune Butter darüber.

107. Kalb-oder Lamms-Fleisch in einem Gehäck.

Schmet ein Stück Kalbfleisch das mager ist / leget selbiges in ein frisches Wasser / und lasset es ein wenig darinnen kochen ; darnach wäschet es wieder heraus / und setzet es in einem Hasen zum Feuer / salzet es recht / und lasset es ein wenig übersüden ; inzwischen aber veräumet es auf das schönste mit einem hölzernen Löffel / dann von einem eisernen wird das Kalbfleisch gern schwarz ; wann es nun erst beflagter massen ein wenig gefotten hat / so hacket dasselbe / und zugleich auch / wann man will / ein wenig Rind-oder Ochsen-Marc ; schneidet Limonien klein / thut alles zusammen in einen stollichten Hasen / und ein wenig gerieben Semmel-Mehl dazu / güßet auch Fleischbrüh / Essig / und / so es beliebt / ein wenig Wein daran / würzet es mit Ingwer / Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / lasset es also mit einander kochen / biß es euch genug zu seyn düncket ; alsdann thut noch ein gut Stück Butter und geschnittene Limonien-Pläglein / samt einem paar Löffel voll Milchram darein / lasset es noch einen Sud thun : Leget dann ein Stück Kalbfleisch / welches zuvor in lauterer Brüh abgefotten worden / in eine Schüssel / richtet dieses Gehäck darüber / und leget die Limonien-Pläglein oben darauf / oder traget auch nur das Gehäck also allein auf / nach jedes Belieben.

108. Kalbfleisch auf besondere Art zu kochen.

Schneidet das Fleisch sichte von einer Kalbs-Keule oder Schlegel / so man ein Knötlein-Fleisch nennet / einmal von einander / das mit es allenthalben könne gehäutet werden / schneidet es dann