

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

überzweg zu dinnen Plätzlein / und klöpffet es mit einem hölzernen Hammer gar wohl / so dünn als immer möglich; nehmet eine etwas tieffe; innerne Schüssel / bestreuet gleich anfangs den Boden derselben mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Nüssen / oder aber dergleichen Blüh und ein wenig Salz; leget von diesen zu dinnen Plätzen geschnittenen Fleisch eine Lage darauf / würtzet es wie zuvor / und so dann ferner / so viel man von diesem Fleisch bey Handen hat: gisset ein wenig Wein und Fleischbrüh daran / drucket zimlich viel Citronen-Safft darein / decket dann diese Schüssel mit einer andern zu / setzet sie auf ein Kohlf Feuer / lasset es also süden / biß es weich wird / und werffet zuletzt ein Stücklein Butter darein: Wolte man die Brüh etwas dicklich haben / kan man ein wenig geriebenes Eyer- oder auch nur sonst weiß Brod dazu thun / und wann es aufgetragen wird / selbiges mit kleingeschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen.

109. Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Butter-Brüh.

Wann das Fleisch bis auf die Hälfte abgekochen ist / leget es in einen stollichen Hasen / gisset Fleischbrüh daran / thut Semmel-Mehl dazu / würtzet es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscatenblüh / lasset es mit einander süden / biß das Fleisch gar weich ist; alsdann schneidet einen guten Theil Butter darein / rühret es in eine Schüssel / und streuet Muscaten-Brüh darauf.

110. Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Citronen-Brüh.

Röstet ein wenig Mehl schön gelb im Schmalz / gisset Wein und ein wenig Fleischbrüh daran / streuet allerley gute Gewürz darein / schneidet das Gelbe von einer Citronen herab / und das Marck zu Scheiben oder Plätzen; solte man aber nur ein wenig Brüh anmachen wollen / hat man keiner ganzen Citronen nöthig / indem auch eine halbe genug ist: thut diese Citronen-Plätze / und etwa ein zweien Schnitten von derselben gelben Schelffen zu dem gerösteten Mehl /