

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

schlag / güsse Wein daran / thut auch Melichram und geschnittene Limonien dazu / würzet es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscatblü / und lasset es süden; thut ein Stück Butter darein / und richtet es über das abgesottene Kalbfleisch / oder lasset das Fleisch vorher / nach Gefallen / darinnen süden.

113. Kalb-oder Lamms-Fleisch / in einer weissen Limonien-Brüh / auf andere Art.

Nennet ein Weissen-Mehl fein licht im Schmalz / güsse Fleischbrüh und Essig daran / würzet es mit Ingber und Pfeffer / schneidet auch Limonien darein / lasset es mit einander süden; und richtet es hernach über das abgesottene Fleisch.

114. Ein Kalb-oder Lamms Fleisch in einer Cappern-Brüh.

Nähet einen Schnittten weisses Brod / thut selbiges in ein Häflein / güsse Wein und Fleischbrüh daran / mischet auch kleine gehackte Essig-Cappern darunter / und lasset es mit einander süden; zwinget es hernach durch einen Seiber / und güsse noch etwas Wein nach / würzet es mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatblü und Zucker / thut noch mehr ganze Essig-Cappern dazu / lasset alles zusammen süden / und so ihr es anrichten wollet / leget ein Stück Butter darein; richtet sie über das abgesottene Fleisch / und streuet würffliche geschnittene Citronen-Schellen darauf.



An statt des gebäheten Brodes kan auch ein weiß-geriebenes Brod genommen / oder auch diese Brüh nur mit gerösteten Mehl gemacht werden. Oder man kan auch nur die Cappern allein in der Fleischbrüh süden lassen / und Muscatenblü / Ingber / Cardamomen / wie auch zuletzt / ein gut Stück Butter damit auffüden lassen.