

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

115. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch / in einer Agrest- oder Stachelbeerlein-Brüh.

Waschet das Fleisch eine Zeitlang im Wasser / waschet es
aus zweyen Wassern schön heraus; brühet es alsdann in et
lichem südenden Wasser ab / welches billich bey allem Kalbfleisch/
so gefotten wird / geschehen solte / weil es davon weißer und schöner
wird / setzet es hernach in einem andern warmen Wasser in einem Has
sen zu / werffet Salz darein so viel vonnöthen / veräuemet es auf das
Beste / und lasset es weich süden; Indessen nehmet gewaschene Agrest-
oder Stachelbeerlein / güsset in einem besondern Häfelein eine Fleisch-
brüh daran / lasset sie weich süden; zwinget solche hernach durch einen
Seiber / machet in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / brennet vier
Löfflein Mehl darein / und röstet es darinnen / doch nicht lang / da
mit es schön lichte bleibe; güsset dieses Schmalz und geröstete Mehl
an die durchgezwungene Agrest- oder Stachelbeerlein / / ut in gut

116. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch / in einer Agrest- oder Stachelbeerlein-Brüh / auf andere Art.

Waschet das Fleisch eine Zeitlang im Wasser / waschet es
aus zweyen Wassern schön heraus; brühet es alsdann in et
lichem südenden Wasser ab / welches billich bey allem Kalbfleisch/
so gefotten wird / geschehen solte / weil es davon weißer und schöner
wird / setzet es hernach in einem andern warmen Wasser in einem Has
sen zu / werffet Salz darein so viel vonnöthen / veräuemet es auf das
Beste / und lasset es weich süden; Indessen nehmet gewaschene Agrest-
oder Stachelbeerlein / güsset in einem besondern Häfelein eine Fleisch-
brüh daran / lasset sie weich süden; zwinget solche hernach durch einen
Seiber / machet in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / brennet vier
Löfflein Mehl darein / und röstet es darinnen / doch nicht lang / da
mit es schön lichte bleibe; güsset dieses Schmalz und geröstete Mehl
an die durchgezwungene Agrest- oder Stachelbeerlein / / ut in gut