

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 Lammfleisch / in einer Agrest- oder Stachelbeerlein-Brüh.

Gehmet gerieben Semmel-Mehl / oder weiß gebähites Brod
und halbzeitige Agrest- oder Stachelbeerlein / thut sie zusam-
men in ein Häftelein / güsset Fleischbrüh und ein wenig Essig
daran / und lasset sie süden / bis die Beerlein weich sind ; als dann zwis-
get es durch einen Durchschlag und güsset wieder Fleischbrüh daran /
würget es mit Ingwer / Pfeffer / und geriebener Muscaten-Deuz / thut
noch mehr Agrest oder Stachelbeerlein / wie auch etliche Löffel voll
Milchram darein / und lasset es süden / bis die Beerlein weich sind ;
hernach thut Butter dazu / und rüschet es alsdann über das gesottene
Fleisch. Will man aber die Brüh noch besser haben / so kan man sie /
wie die Num. 111. 112. und 113. beschriebene Limonien-Brühen zu-
sammen machen.

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

Gasse das Fleisch eine Zeitlang im Wasser liegen / waschet es
aus ; zweyen Wassern schön heraus ; brühet es alsdann mit ei-
nem südenden Wasser ab / welches billich bey allem Kalbfleisch /
so gesotten wird / geschehen sollte / weil es davon weisser und schöner
wird / sehet es hernach in einem andern warmen Wasser in einem Ha-
senzu / versetzt Salz darein so viel vonnöthen / verfaumet es auf das
Beste / und lasset es weich süden ; Indessen nehmet gewaschne Agrest-
oder Stachelbeerlein / güsset in einem bes. ndern Häftelein eine Fleisch-
brüh daran / lasset sie weich süden ; zwinget solche hernach durch einen
Seiter / machet in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / brennet vier
Löfflein Mehl darein / und röstet es darinnen / doch nicht lang / das
mit es schön licht bleibe ; güsset dieses Schmalz und geröstete Mehl
an die durchgezwungene Agrest- oder Stachelbeerlein / auf ein gut