

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

Theil Milchram / wie auch Pfeffer / Muscatenbläh / Cardamomen / und theils würffliche / theils Plätz weiß geschnittene Limonien darein gisset / so es nöthig / noch mehr Fleischbrüh dazu / sonderlich so diese Brüh zu sauer seyn solte / lasset es mit einander / und zuletzt ein Stück Butter darinnen süden : Ricket dann das Fleisch in eine Schüssel / und diese jetzt beschriebene Brüh darüber.

117. Kalb- oder Lamms-Fleisch in einer Agrest- oder Stachelbeerlein-Brüh / noch anderst.

Machet diese Brüh über das bereits abgefottene Kalb- oder Lamms-Fleisch / wie die beide kurz vorher beschriebene; lasset a' er mit dem Brod die Agrest (welche von dem unzeitigen Weintrauben genommen werden) oder auch mit denen Stachelbeeren zugleich süden / und treibet es hernach mit durch: machet sie im übrigen allerdings zusammen / wie die Limonien-Brüh Num. 112. nur daß ihr an statt der geschnittenen Limonien noch mehr ganze Agrest- oder Stachel-Beere in die durchgetriebene Brüh werffet / und selbige ferner damit süden lasset.

118. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch in einer Petersilien- oder Peterlein-Kraut-Brüh.

Bereitet das Peterlein- oder Petersilien-Kraut allerdings / wie selbiges in diesem Theil / bey den Hünern Num. 18. beschrieben worden / und kochet das Fleisch ab / wie gebräuchlich / doch nicht ganz vollkommen / sondern lasset es in der Peterlein- oder Petersilien-Brüh noch einen Sud / zusamt einer Butter mit aufstehn.

119. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch in einer Peterlein- oder Petersilien-Kraut-Brüh / auf andere Art.

Südet das Fleisch / und lasset es verfaumen; leget es hernach in ein nen stollichten Hasen / gisset gute warme Fleischbrüh daran / streuet