

## **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

stret Ingber / Pfeffer / auch einen guten Theil junges Petersilien-  
Kraut darein / und lasset es süden / biß das Fleisch gar weich ist : Als-  
dann thut einen guten Theil Butter dazu / richtet es in eine Schüssel  
leget das Petersilien-Kraut oben darauf / und iraget es zu Tisch. Oder  
man kan auch das Petersilien-Kraut hacken / und auf die legt darein  
thun / und nur einen Sud mit thun lassen.

### 120. Ein Kalb-oder Lamms-Fleisch / in einer Peterlein-oder Petersilien-Wurzel Brüh.

**S**üdet die Petersilien-Wurzeln im Wasser süden / biß sie weich  
sind ; alsdann treibet sie mit einer Fleischbrüh durch einen Sei-  
ber / würzet es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Mu-  
skatenbläh ; zuvor aber südet das Fleisch ab / und lasset hernach diese  
Brüh noch einen Sud darüber thun : Leßlich leget Butter darein /  
und richtet es an.

### 121. Kalb-oder Lamms-Fleisch / in einer Rosmarin-Brüh.

**S**üdet das Fleisch biß auf die Hälfte ab / und leget es hernach  
in einen stollichten Hasen / güßet Fleischbrüh daran / thut ge-  
riebenes Semmel-Mehl / und klein-geschnittenen Rosmarin  
darein / würzet sie mit Ingber / Pfeffer / Muscatbläh / und lasset das  
Fleisch ferner damit süden / thut Butter dazu / und richtet alle in eine  
Schüssel ; röstet weiß würffliche-geschnittene Brod im Schmalz / daß  
es schön gelb werde / und brennet es also heiß über das Fleisch.

### 122. Kalbfleisch in einer Rosmarin Brüh / auf andere Art.

**N**ann das Kalbfleisch wohl weich gesotten / leget es in einem  
stollichten Hasen / güßet so viel Brüh daran als beliebt /  
schneidet indessen einen gedörten Rosmarin klein / thu ihn zu  
dem Fleisch und lasset es mit einander süden ; Nach diesen aber lasse  
man