

## 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

man in einen Pfännlein ein gutes Stück Butter zerschleichen / diese röhre man mit dem Löffel immerzu um / bis sie anhebet in die Höhe zu steigen / als dann muß man Achtung geben / daß wann sie schön gelb ist / man selbige in die Brüh gütte / und einen Wall mit thun lasse.

### 123. Kalbs- oder Lammfleisch in einer Rosmarin-Brüh / noch auf andere Art.

**R**ann das Fleisch halb gesotten ist / leget es in eine Brat-Pfanne und ein wenig Schmalz dazu / setzt es auf einen Rosmarin über eine Glut / und brate es / daß es schön braun wird ; leget es ferner in einen stöllichten Hafen / gütte Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / brennet ein wenig Mehl darein / würket es mit Ingwer / Pfeffer / Muscatblüh / thut klein geschnittenen Rosmarin dazu / und laßt es also mit einander süden / bis das Fleisch gar weich ist ; rücktet es dann zusammen an / und brennet geröstetes Brod darüber.

### 124. Ein Kalb- oder Lammfleisch/in einer Majoran- oder Maseran-Brüh.

**M**aschet und brühet das Kalb- oder Lammfleisch an / wie schon gedacht setzt selbiges in einem stöllichten Hafen in halb Wasser halb Fleischbrüh zum Feuer / saltet es ein wenig / würket es mit Pfeffer / Ingwer und Muscatenblüh / lasset es süden / bis es fast weich worden ; thut dann ein gut Theil Butter darin / setzt es in ein starkes Kohlfeuer / daß es ferner süde / und zu einem dickesten Brühlein werde : Wann es nun bald fertig ist / reibet ein wenig aufgedritten Maseran daran / leget das Fleisch in eine Schüssel / und rücktet die Brüh darüber an.

### 125. Ein Kalb- oder Lammfleisch/in einer Majoran-oder Maseran-Brüh / auf andere Art.

**S**üdet das Fleisch so weit ab / bis es bald weich werden will ; als dann machet die Majoran-Brüh / wie selbige über das Rindfleisch