

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

fleisch Num. 89. zu machen gelehret worden; leget das Fleisch darein / und lasset es ferner damit süden / biß es recht ist; Wer will / kan auch ein wenig geröstetes Brod darüber brennen.

126. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Negelein-Brüh.

Nehmet ein Stück Kalbfleisch / wäscher / waschet / saltet / pfeffert und röstet es im Schmalz; nach diesen leget selbiges in einen stollichten Hasen / güßet Fleischbrüh / Wein / Essig / und ein wenig Wasser daran / würbet es mit Ingber / Pfeffer und Negelein / und lasset es dämpffen / biß es bald weich werden will: Als dann röstet ein Weizen-Mehl fein braun im Schmalz / brennet es an die Brüh und Fleisch / und lasset es ferner süden / biß es weich ist; dar auf richtet es zusammen in eine Schüssel / und streuet klein und würfflicht geschnittene Citronen / Schelffen darauf.

127. Ein Kalb oder Lamms- Fleisch in einer Negelein-Brüh / auf andere Art.

Das Kalb- oder Lamms- Fleisch waschet / überbrüh et selbiges mit einem südenden Wasser; güßet in einen stollichten Hasen halb Wasser / halb Fleischbrüh daran / thut ein wenig geriebenen Nimpffel- Räs oder Pfeffer- Kuchen darein / güßet etwas Essig hinzu / saltet es und lasset es süden / biß es weich ist / brennet auch ein paar Löfflein voll Mehl darein / würzet es mit Pfeffer / Ingber / Muscas tenbläs und Negelein wohl stark / daß das Gewürs in etwas vorschlagen; lasset alles zusammen ferner süden / biß es ein dickliches Brühlein gewinnet / und richtet es dann an.*

§§§ 3

128. Ein

* Man kan auch einen Hiernbraten in dieser Brüh zürichten / und zu sezt wann alles fertig / er stehesagen Hiernbraten in einen stollichten Hasen legen / daß der Hiern über sich kommet; alsdann den Topff mit einer flachen Sturzgen bedecken / glihend Kohlen dar auf legen / und so dann den Braten abbräunen / allerdings wie bey den Zwiebel- Braten Num. 143. und 144. mit mehreren wird gesaget werden.