

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

128. Ein Kalbs-oder Lamms-Fleisch in einer
Negelein-Brüh / noch anderst.

Nehmet geriebenen Rocken-Brod / oder ein wenig im Schmals
Reingebrenntes Mehl; thut es in ein Härelein / gisset Fleisch-
brüh/ein wenig Essig / auch / so es beliebt / würfflicht-geschnit-
tene Limonien darein / würket es mit Ingber / Pfeffer und Negelein /
lasset es süden / thut auch ein Stück Butter dazu : Richtet es hernach
über das abgefottene Kalbfleisch / und traget es zu Tisch.

129. Ein Kalb-oder Lamms-Fleisch /
auf Niederländisch.

Südet das Kalbfleisch halb ab / hernach hebet es aus seiner Brüh
in einen stollichten Hasen / und machet nachfolgende Brüh
darüber : Nehmet Zwiebeln / schählet und schneidet sie / lasset
selbige im Wasser weich süden ; hernach trebet selbige mit Fleischbrüh
durch einen Seiher / und gisset sie an das Fleisch / machet es mit Essig
ein wenig sauer / würket es mit Ingber / Pfeffer und Mus / abtüt /
schneidet auch Limonien dazu / und lasset es süden : Indessen röset
würfflicht-geschnittenen Speck in einem Pfännlein / lasset aber die
Grieben nicht gar zu braun werden ; fäumet sie alsdann mit einem
Löffel heraus / in ein Schüsselein / decket es zu / und behaltet es also /
daß sie wohl warm bleiben / das Schmals von den Grieben aber brei-
net fein heiß an das Fleisch im Hasen / und lasset es ferner damit koe-
chen / bis es recht ist : Richtet es dann in eine Schüssel / streuet die
Grieben vom Speck darüber / und traget es zugedeckt auf einer Stüt
zu Tisch.

130. Ein Kalb-oder Lamms-Fleisch / auf
Niederländisch / noch anderer Art.

Nehmet ein Kalb-oder Lamms-Fleisch / absonderlich ein so genaht
des Schlößlein / so von dem Schlegel oder Keule abgehauen wird /
und