

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

würbet es wohl mit Ingber / Pfeffer und Muscat-Nüssen / lasset es
ferner süden / jedoch nicht gar zu lang / damit der Speck nicht all zu
sehr zergerhe; Richtet es dann in eine Schüssel / und traget es zu Tisch.

133. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch im Speck/ noch auf eine andere Weise.

Setzt einen ganzen Kalbs-Rücken im Wasser zu / wie ge-
bräuchlich; wann er nun ein wenig abgeschöpffet / und veräu-
met worden / leget ihn in einen andern reinen und stollichten
Hafen / güsse etwas von seiner eigenen Brüß daran / schneidet ein gut
Theil Speck würfflicht darein / würbet es mit Pfeffer / Cardamomen
und Muscatenblüh / lasset alles zusammen ferner süden / biß die Brüß
ein wenig dicklicht wird / und richtet sie dann / zusamt dem Fleisch an.

134. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch geröstet in einer Brüß.

Schneide einen Kalbs-Rücken in Stücken / wasche und brühe
ihn mit südendem Wasser an / trockne selbigen mit einem rei-
nen Tuch ab / lasse ihn in einer Pfannen schön licht-gelb im
Schmaltz rösten; nimm selbigen dann wieder heraus / und lege ihn in
einen stollichten Hafen; röste dann in eben diesem zuruck-gebliebenen
Schmaltz einen geriebenen Pfeffer-Kuchen oder Rumpffel-Kaß / samt
ein wenig geriebenen Brod: güsse dann ein wenig Fleischbrüß daran /
lasse es in einer Pfannen einen Sud thun / güsse es in den stollichten
Hafen über das Fleisch / daß es noch ferner wohl mit einander süde /
biß das Fleisch weich wird / versuche solches / und so es von dem Pfeffer-
Kuchen nicht genug gewürbet worden / streue einige scharffe Ge-
würs darein: Sollte man aber diese Brüß säuerlicht verlangen / kan
man ein wenig Essig daran güssen / oder aber Citronen-Safft darein
drucken / und die Schelffen derselben klein-geschnitten darauf streuen.