

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

135. Ein eingebicktes Kalb- oder Lamms- Fleisch.

Das Fleisch/wozu das Stück so hier zu Land das Grätlein genennet wird / am besten dienet / setzet man in einem südenden Wasser zu / wie ein ander Fleisch : wann es nun fast weich ist / etwan eine Stund vor dem Essen / güsset in einen stollichten Hasen etwane gute Fleischbrüh / ohngesehr den achten theil einer Maas Wein / und ein wenig Essig / wie auch zween oder drey Löffel voll Pfeffer-Kuchen oder Kumpffel-Kaß ; zuckert es nach Belieben / streuet auch so viel Trisanet darein / als man vermeinet genug zu seyn / würzet es mit Pfeffer / Muscaten-Nuß / Cardamomen / auch etwas weniges Zimmet und Safran / setzet es in eine Blut und lasset es süden : Richtet dann das Fleisch zusamt der Brüh an / in eine Schüssel / schneidet aber zuvor eine Citronen zu Pläßen / leget sie in ein Trisanet / und so dann auf das Fleisch / bestreuet es auch mit der auswendigen gelben und würffliche geschnittenen Schelffen / den Rand aber der Schüssel / ebenfalls mit Trisanet.

136. Ein eingebicktes Kalb- oder Lamms- Fleisch / in einer süßen Brüh.

Nähēt ein weißes Brod / lasset es im Wein süden / zwinget es durch / streuet Zucker und Trisanet darauf / lasset solches mit Wein süden / und gilbet es mit ein wenig Safran ; richtet selbiges dann an / beleet und bestreuet es mit Pläßen oder Scheiben / und klein geschnittenen Schelffen von Citronen / und traget es zu Tisch.

137. Ein Kalbfleisch besonder zu zurichten.

Nehmet einen Kalbs-Rucken oder so genanntes Schlößlein / wann es gewaschen / setzet es im Wasser zu / salzet es / lasset es süden / verfaumet es / streuet gröblich zerstoßenen Pfeffer / Muscatenblüh / Cardamomen / auch / so es beliebt / ein wenig Safran darein ; lasset es ferner wohl einsüden / daß nicht viel Brüh an dem