

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 verbleibet; beliebet es / so kan man zulezt ein wenig Wein daran güssen / und den Safft von Citronen darauf drucken: Zulezt wird ein würrfflicht: geschnittenes im Schmalz geröstet: es Brod/wann es angerichtet worden / darauf gebrennet.

I 38. Ein Kalbfleisch / auf eine andere Art / besonder zu zurichten.

Nehmet ein Stück Kalbfleisch das mager ist / und lasset dasselbe nur Winters: Zeit wohl gefrühren / damit es sich desto besser schneiden lasse; schneidet dann/so dinn ihr könnet/Plätzlein davon/salzet und würzet es; machet hernach in einem Siegel oder stolllichten Hasen eine Lag Butter/dann eine Lag des geschnittenen Fleisches / ferner wieder eine Lag Butter/und sortan: gisset nach dreien ein wenig Essig darüber / und lasset es auf einer Glut / oder in einem Bach: Deselein / also mit einander bregeln oder süden; und richtet es an. Wer will/kan auch an statt der Butter frisches Baum:Del nehmen/und Citronen darein drucken. *

I 39. Einen Kalbs-oder Schöps-Rücken einzumachen.

Nehmet den Rücken wo er am größten ist / und lasset ihn zwischen kalten Rieben zerbiecken / damit man selbige desto leichter von einander schneiden könne; alsdann waschet und südet ihn / aber nicht zu lang: schneidet hernach die Rieblein von einander / und duncket sie in die Brüß / daß sie wohl naß werden; bestreuet selbige auf beyden Seiten mit Sals / Pfeffer / und geriebenen Kocken Brod/legget sie auf einen/oben mit Butter bestrichenen / Rost / und lasset selbige über einer Glut abtrocknen / daß sie fein braun werden / begisset es mit zerschlichener Butter; nachgehends röstet ein wenig Weizen: Mehl im Schmalz / gisset Fleischbrüß und Essig daran / leget das abgebräunte Fleisch in einen stolllichten Hasen / und gisset die Brüß dar

* So es beliebt / kan man auch ein wenig klein: zerschnittene Rosmarin dazwischen streuen.