

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

über/würbet es mit Ingber / Pfeffer / Muscatenblüh und Cardamom / laffet es eine gute Weile mit einander süden ; hernach thut Butzer daran / richtet das Fleisch in eine Schüssel / güsset die Brüh darüber / und traget es auf einer Blut zu Tisch.

140. Ein Kalb- oder Schöps-Fleisch in einer
Kümmel-Brüh.

Südet das Fleisch biß es bald weich ist ; hernach leget es in einen stollichen Hasen / güsset Fleischbrüh daran / röstet ein Weizen-Mehl im Schmalz fein braun / und brennet es an die Brüh zum Fleisch ; thut Kümmel darein / würbet es mit Ingber und Pfeffer / und laffet es süden / biß es gar fertig ist. Oder man kan auch / an statt des Mehls / ein gerieben Kocken-Brod nehmen.

141. Ein Rastran- oder Schöps-Keule
in Agrest.

Bläuet oder schlaget den Schlegel oder die Keule wohl / daß er fein lind und mürb werde / südet ihn hernach in Essig und Wasser / wohl gesalzen ab / biß er weich ist ; alsdann machet diese Brüh darüber : Röstet Weizen-Mehl im Schmalz / daß es braun wird / thut es hernach in ein Töpfflein / güsset Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / streuet Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Agrest darein / und laffet es zusammen süden / biß die Beere weich sind : Leget dann den Schlegel in eine Schüssel / zerschneidet ihn / und richtet die Brüh darüber.

142. Ein Rastran / Schöps-Keule oder Schlegel / auf eine andere Weise.

Mannimmt einen Schöps-Schlegel oder Keule / bläuet / salzet / und läffet ihn zehen biß in vierzehen Tage / oder drey Wochen lang / im Salz ligen / leget ihn aber in ein Geschir / daß er recht nach der Länge darinnen ligen könne / decket auch ein Bretlein
Aaaa 2 same