

## **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

154. Einen kalten Braten einzuschneiden /  
auf andere Art.

**D**asset zuvörderst den kalten Braten zu kleinen dinnen Schnittlein oder Pläslein zerschneiden / güsset Fleischbrüh und entweder einen Holbein oder aber nur gemeinen Essig daran; mischet gerieben Kocken-Brod / oder auch ein wenig eingebrenntes Mehl / und zu letzt das Marck von einer Citronen / und etwan dergleichen würfflicht geschnittene Schelffen darunter: mischet es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscatenblüh / lasset es süden; werffet aber zu letzt ein Stück Butter darein / daß es zu einem dicken Brühlein werde / und traget es zu Tisch.

155. Einen kalten Braten / noch auf eine andere Weise einzumachen.

**S**chneidet den kalten Braten zu dinn- und breiten Pläzen; güsset einen Senff oder Mostart in eine Schüssel / thut ein gut Theil Butter daran / güsset Fleischbrüh / oder ein klein wenig Wein dazu / leget den geschnittenen Braten hinein / setzet die Schüssel wohl zugedecket auf eine Kobl-Pfanne / und lasset es mit einander auf süden; drucket Citronen-Safft darein / zuckert es auch / so es beliebt / und bestreuet es mit würfflicht geschnittenen Schelffen von Citronen.

