

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

181. Brexen zu süden.

Nache die Brexen am Bauch auf/ nimm das Eingeweid her
aus/ wasche sie sauber/ süde sie entweder im Salzwasser/ oder
auch wie andere im Gebrauch haben / im Wein und Essig
wann sie genug gesotten/ lege sie in eine Schüssel/ bestreue sie mit
Petersilien-Kraut / trage sie zu Lisch/ und setze Rosen/ oder andern
sig dazu.

182. Brexen zu braten.

Je Brexen werden erslich aufgemacht / wie kürzlich gedacht
dann wäschet/ salbet/ und würset man sie; legt hernach in
ne Fisch; reissen/ begüßet sie mit heißem Schmalz / und läßt
also braten: Oder aber wann sie allerdings aufs besagte Weise auf
macht/ gewaschen/ einwendig gefalzen und gewürzet sind / schneid
auf beeden Seiten überzwerch etlich mal mit einem Messer subel
kleine Schnittlein hinein; würze sie auch auswendig wohl/ und
stecke die Schnittlein untersich hin mit kleinen Rosmarin-Sträußlein
bestreiche einen Rost mit Butter / lege die Brexen oben darauf/ und
lasse sie also gemach abbraten: man muß sie aber / vermittelst ein
Pinsels / offte mit Del oder Butter bestreichen / biß sie schön ausge
braten sind: alsdann werden sie in eine Schüssel gelegt / und zum
Salat aufgetragen; über den Essen kan man/ nach Belieben/ von
tronen den Saft darauf drucken.

183. Brexen gefüllt zu braten.

Wann die Brexen besagter massen aufgemacht / wäschet die
Eingeweid mit Wein sauber aus / hacket es zusammit die
Krogen durch einander/ wie auch Petersilien-Kraut und
Salbey/ so es beliebt / kan man ein wenig Chalotten darunt
mischen