

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

- | | | |
|--|--------------|---|
| 53. Schlegel oder Keule mit
Sardellen | } zu brate | 67. Geiß oder Ziegen Viertel. |
| 53. — — auf andere Art | | 68. Vorderes Geiß oder Ziegen Vier-
tel gefüllt. |
| 54. — — gehackt | } zu braten. | 69. Kieblein von einem Kalbs- |
| 55. Schunden oder Schwein = Schle-
gelein frisch zu braten. | | 70. — — von einem Rind oder
Ochsen. |
| 56. — — auf andere Art. | | 71. Lend-Braten. |
| 57. Füll zu einer Kalbs- oder Lammas
Brust. | | 72. — — — in einer Brüh. |
| 58. — — auf ander. Art. | | 73. Eingebeizten Riemen zu braten. |
| 59. — — noch auf andere Weise. | | 74. Polnischer |
| 60. Gefüllte Kalbs- oder Lammas Brust
noch anderst. | | 75. Schwäbischer } Braten. |
| 61. Preisilln zu braten. | | 76. Scheinener |
| 62. Tiern-Braten. | | 77. Spanferdel |
| 63. Kalbs-Kuch zu braten. | | 78. Schaaf-Nierlein |
| 64. Gewickelte Brätlein von Kalbs
fleisch. | | 79. — — auf andere Art } zu braten. |
| 65. Lamms-Viertel zu braten. | | 80. Schweinene Nierlein |
| 66. — — — mit Eiern. | | 81. Kälberne Bräse |
| | | 82. — — auf andere Art } zu braten. |
| | | 83. Bericht / wie lang ein jedes Stück
zu braten habe. |



I. Rinen Gemsen-Schlegel/ oder Gem-
sen-Keule / zu braten.



An nehme den Schlegel oder die Keule / und häute densel-
bigen / lasse den Fuß daran / und spicke ihn entweder
also frisch oder gebeizt / wie es beliebet; da dann abson-
derlich / als ein guter Vortheil / wohl zu beobachten / daß
man alles / was gespicket wird / zuvor auf einem Rost ein
wenig von fernem des Feuers ertrocknen lasse / daß die Haut an dem
Geflüg / das Fleisch aber an dem Wildpret / ein wenig zusammen ge-
he und gleichsam einschrumpffe : dann würzet man ihn mit Salz /
Pfeffer / Megelein / ein wenig Muscatblüh und Cardamomen unter
einander gemischet wohl ein / und lasset selbigen / zwey oder drey
Stunden / und noch länger / im Gewürk also ligen; stecket ihn hier-
auf an einen Spieß / und machet daß er / vermittelst eines oben in der
Dicken