

## **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

Pfannen gegossen worden/ offtermals begossen/; im übrigen mit Citronen-Plägen/ und dergleichen würfflicht = geschnittenen Schelffen/ wie bebandt/ ausgezieret.\*

49. **Einen Kastran oder Keule/ von einem Schöpfen zu braten.**

**D**asset den Schlegel im Wein/Essig / und den dritten Theil Wasser/ süden/ hat man eine Fleischbrüh in Bereitschafft/ kan man selbige an statt des Wassers gebrauchen; wann er so lang als harte Eyer gekochet: nehmt ihn dann heraus/ salzet und stecket selbigen an einen Spieß/ stechet ihn aber voll Löchlein / und betreiffet ihn mit der Brüh / darinnen er gekochet/ zu welcher man ein wenig Bach-Schmalz und Essig nehmen kan/ damit er wohl sauer werde; lasset ihn fein langsam ausbraten / und güsset immer aus der Brat-Pfannen von dieser obigen Brüh darauf; wann er nun schier abgebraten ist/ so bestrecket ihn mit Knoblauch / oder Salbey und Rosmarin; lasset ihn hernach noch eine Weile braten / und begüsset ihn noch einmal oder drey/ nach dem bestrecken / mit obiger Brüh: wann er nun mit Knoblauch geschicket werden soll/ muß derselbige geschählet und ein wenig zuvor im Schmalz geröstet werden. Doch muß das Schmalz dazu wohl heiß gemacht seyn / aber wieder ein wenig erkalten / ehe man den Knoblauch hinein thut.

50. **Einen Kastran oder Keule/ von einem Schöpfen zu braten / auf andere Art.**

**E**t der Kastran von einem starcken Lamm oder Schaaf / so werden sie am mürbsten / wann man sie zuvor mit einem

Rr ij

Schle.

\* Man kan auch einen fälbernen Schlegel frisch braten/ selbigen wässern/ schön waschen/ mit Pfeffer und Saltz wohl einwürgen/ dann anstecken/ mit Schmalz treiffen / oder mit Butter bedrupffen/ und also ganz gemacht abbraten lassen: dann auch ohne Brüh/ oder mit einer Brüh zu Tisch tragen.