

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

* * * * *

Junge Lamms: Sch^{*}gelein kan man eben auf diese Art bra-
ten/ selbige aber/ wie auch vanden Schöpffen/ zuvor in Essig einbe-
ssen/ jedoch alles nach Belieben.

53. **Einen Schlegel/ Rastran oder Keule/
von einem Kalb oder Schöpffen mit Sar-
delln/ auf andere Art zu braten.**

Die Sardelln werden gewässert/ und zugerichtet/ wie schon
und dar/ zum öfftern gedacht worden; nachmal aus einem
Sardelln vier Stücke/ und ein Speck wohl klein; geschnit-
ten/ alsdann wann der Schlegel/ Rastran oder die Keule gewässert
gewaschen oder eingebeisset worden / jedesmal ein Stücklein Speck
und ein Stücklein von den Sardelln zugleich in die Spick / nachmal
genommen/ und der Braten damit über und über gespicket / nachmal
gesalzen/ gewürzet/ angestecket und gebraten / wie bekandt; noch
man ihn etwas säuerliche haben / kan er mit einem warmen Essig
betreiffet werden / er seye gleich gebeisset oder nicht; soll er nicht
nicht sauer seyn / so begüßet man ihn / so bald er zu braten an-
fänget / mit ein wenig Fleischbrüh; leßlich aber wird er mit Butter
bedupffet/ und nach diesem/ mit oder ohne Brüh/ nach Gefallen
Tisch getragen.

54. **Einen gehackten Kalb-oder Lamms-
Schlegel zu braten.**

Nehmet einen Kalb-oder Lamms-Schlegel/ häutet denselben
und schneidet das Fleisch alles von den Veinen herab/ daß die
Gelencke und Veine/ doch alle recht und vest an einander blei-
ben hacket das Fleisch ganz klein/ als wie zu Knöpflein oder Knöpflein
schlaget ungeehr sechs Eyer daran/ mische/ so ihr wollet/ ein wenig
gehacktes und in Butter geröstetes Petrusilien-Kraut und Semmel