

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

Mehl darunter/ salzet und würzet es nach Belieben; rühret alles unter einander / leget dieses gehackte Fleisch wieder um die Beine herum/ und formiret solches auf einen Papier / damit man es zusammen selbigen in eine Brat-Pfannen legen könne/ wie einen Schlegel; dann machet eine Butter in der Brat-Pfannen heiß / leget den also formirten Schlegel darein/ und lasset ihn schön abbraten: So es beliebt/ kan man ihn auch mit Mandeln bestecken / und eine Butter süsse oder andere Brühe darüber machen; man kan auch aus geschälte Krebs/ Morgeln / Spargel / Briesel / Leberlein und Mägenlein/ durch einander klein zerschneiden/ in einer durchgezwungenen Krebs-Brühe süden lassen; eine Ollapocrid machen / und den Braten gleichsam ein wenig / nach dem er schon fertig ist / damit spicken / oder nur so darauf legen/ und die Brühe/ samt denen oberzehlten Sachen/ darüber güssen.

55. Einen Schuncken oder Schwein-Schlegelein frisch zu braten.

Spicket den Schlegel oder Schuncken / (wiewol er auch sonderlich wann er zimlich fett ist/ ungespickt verbleiben kan) lasset selbigen acht bis zehn Tage lang im Essig beissen/ mischet dann Sals und Pfeffer in einem Schüsslein durch einander / und würzet ihn damit ein; stechet hier und dar mit einem Messer Löchlein darein/ stecket zusammen gewickelte Blätlein von Salbey hinein/ lasset ihn also braten/ und machet/ nach Belieben/ eine von denen in dem Sechsten Theil beschriebene Citronen-Brühen darüber.

Man kan auch diese Schlegelein oder Schuncken erst nachgehends/ wann sie schon gebeisset worden/ spicken/ welches fast besser / dann so bleibet der Speck viel weisser/ auch mag man sie wie die Kastrans oder Kalb-Schlegel/ so es fällig ist/ mit Sardellen spicken / und besagter massen abbraten.

Es

56. Einen