

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

56. Einen Schuncken oder Schwein-
Schlegelein frisch zu braten auf andere
Art.

Nan lege einen Schuncken oder Schwein-Schlegelein / daran
das Schwärtelein gelassen worden / etliche Stunden lang in
ein Wasser ; wasche / salze und würze selbiges nachmal mit
Pfeffer und Mezelein / und lasse es so dann bey dem Feuer abbraten ; man
gebe aber gute Achtung / daß das Schwärtelein wohl rösch bleibe / so
treiffet selbiges / wann es fast angerichtet werden soll ; mit Butter / be-
streuet es also bald darauf / mit ein wenig geriebenen und gröblich
zerstossener Zimmet vermischtem Brod / und tragets dann zu Tisch.

57. Eine Füll zu einer Kalbs- oder Lamm-
Brust.

Nacke ein Meyen-Kraut / oder allerley Kräuter ; ingleichen auch
wann du wilt / ein wenig Zwiebeln unter einander / mache ein
Schmaltz in einem Pfännlein heiß / und röste das Grün / wie
auch ein wenig Semmel-Mehl / und etwas gehackten Speck / dar-
innen ; schütte es dann alles in ein Näpfflein oder Schäßlein / schla-
ge ein oder zwey Eyer daran / würze es mit allerley guter Gewürz / rüh-
re es wohl unter einander / güsse auch ein wenig Milch daran / so wird
die Füll schön mild und Lucker ; bereite die Brust / wie vor gedacht / fül-
le sie ein / und stecke selbige mit einem besondern Vortheil an / daß an
der Haut / wegen der Füll / nichts zerrissen werde.

58. Eine Füll zu einer Kalb- oder Lamm-
Brust / auf andere Art.

Schäle zweyen oder drey Aepffel / haue sie klein / röste sie in Schmaltz
mit