

## **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

mit ein wenig Semmel-Mehl / würze sie mit Pfeffer / Muscatnuß / Cardamomen und ein wenig Saffran; rühre etwas von sauber-ge-  
flaubt- und gewaschenen Weinbeerlein darunter / und fülls dann in  
die zubereitete Brust.\*

### 59. Eine Füll zu einer Kalb- oder Lamms- Brust / noch auf andere Weise.

**N**ehmet Peterlein oder Petersilien-Kraut ein Händlein voll /  
wie auch ein wenig Marck / und ein oder zwey zuvor ab-  
geschripfte Hünner-Leberlein / mischet ein wenig Zwiebeln darun-  
ter / und hacket alles unter einander; zuvor aber machet von einem  
Ey / ein eingerührtes Eyer im Schmalz / zimlich dick / hacket es auch  
mit den obgemeldeten Stücken / nehmet hernach ein klein Händlein voll  
geriebenes Semmel-Mehl / und röstet alles mit einander ein wenig im  
Schmalz / nehmet es dann wieder heraus in ein Näpflein / salts es /  
rühret gute Gewürz / ein wenig Saffran / and wann man will / et-  
was wenig Wein-beerlein / darunter / schlaget noch zwey Eyer das  
van / rühret alles wohl durch einander / und füllet es in die ergriffene /  
obesagter massen / zubereitete Brust.



Oder:

**S**chüpffe ungefehr die Helffte von einer Kalbs-Lungen ab / ha-  
cke sie klein / mische einen Speck so würfflicht / und Zwiebeln  
die klein geschnitten worden / in gleichen ein ganz klares in But-  
ter geröstetes Semmel-Mehl darunter / rühre alles wohl durch einan-  
der / mache die Füll mit Milch und Eiern an / würze sie mit Pfeffer  
und Muscatnüssen / und fülle selbige in die Brust; die Brust aber läß  
set sich alsdann nicht wohl am Spieß / sondern füglich in einem  
Back- oder Brat-Defelein abbraten.

S i

60. Eine

\* Wie dieser Füll kan man auch ein junges Hünlein füllen.