

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

60. Eine gefüllte Kalbs- oder Lamms-Brust auf noch andere Art.

Wässert und wäschet eine Kalbs- Brust/ damit sie schön weiß
bleibe/ löset oben herum die Haut mit einem Finger ab/ und
machet an dem Ort/ wo man sie aufzuhängen pfleget/ da
mit den Anfang/ richtet aber zuvor diese folgende Füll zusammen.
Röstet etwas von Peterlein- oder Petersilien- Kraut ein wenig im
Schmaltz oder Butter/ güßset selbiges über ein geriebenes Eyer- oder
anderes weißes Brod/ schlaget drey Eyer daran/ würzet es mit Pfeffer/
Cardamomen/ Muscaten-Blüh/ und ein klein wenig Safran/
salzet und füllets in die Brust; streichet es oben schön gleich
aus einander/ nehet es mit einem Faden zu/ salzet/ und stecket es an
gebet aber wohl acht/ daß ihr unten bey dem dinnern Theil zu
den Spieß ansetzet/ und in der Mitte bey den Rippen heraus tretet
dann wiederum auswendig die Schulter zwischen den Fleisch recht
anfasset/ daß der Spieß ober unter der Brust/ recht bey dem
Wein heraus komme: bratet sie dann safftig ab/ betreibet selbige an
fänglich mit heißem Schmaltz/ und bedupffet sie nachmal immer
fleißig mit Butter.

Verlanget man aber eine süße Füll/ so mische man unter
obige so von gerösteten Petersilien- Kraut zusammen gemacht wor-
den/ rein- gewaschene geklaubte Weinbeere oder Corinthen/
ausgekörnte klein- geschnittene Rosinen. und abgezogene lang-
licht- geschnittene Mandeln/ rühre alles wohl durch einander
güße/ damit sie nicht zu vest oder dick werde/ ein wenig Milch
oder Fleischbrüh daran/ und fülle sie besagter massen in die Brust.
wolte man die Brust aber nur ungefüllt braten/ kan man sie über
über/ sonderlich an der Schulter/ zuvor/ so es beliebig
spicken.