

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

61. Prissilln zu braten.

MAn lasse von einem kälbernen Schlegel / neben an der Seiten / das dickeste und fleischichste Stück nach der Länge herunter hauen / so dick man es / bis an das Bein / haben kan / aus selbigen lasse man nach der Länge noch einmal zwey oder drey Stücke hauen : häute dasselbige schön / und beize es acht oder zehn Tage lang in lauter Wein / oder auch halb Wein und Bier : Essig ein / wie alles im vorhergehenden Theil / bey der Prissilln Pasteten / bereits gedacht worden. Wann man nun selbige zu speisen verlanget / spicket man sie zuvor mit geschnittenen Speck / salzet und würzet sie mit Pfeffer / auch / nach Belieben / mit ein wenig Negelein ; dann stecket man die Prissilln nach der Länge an einen Spieß / und treiffet sie mit frischem / oder aber einem Backschmalt : Im Fall der Noth / wann sie nicht genug gebeizet / kan man sie zu erst ein oder zweymal mit südenden Essig / hernach aber mit Schmaltz beireiffen ; sie werden auch viel wohlgeschmackter / wann in der Brat Pfannen zu dem Schmaltz auch ein wenig Essig geschittet / und solche immer damit fleißig begossen werden ; wiewol etliche noch mehr darauf halten / wann man die Prissilln nachdem man sie / wie vorgedacht / eingebeizet und gespicket seyn / zuvor ein wenig salzen / in halb Essig und halb Wein abschöpfen und süden läset / und alsdann aus der Brüh heraus nimmet / mit Pfeffer und Negelein würzet / hernach anstecket / mit Schmaltz beireiffet / oder nur mit Butter bedupffet / und also schön lichte und safftig abbraten läset : sie müssen aber immerzu fleißig begossen / und absonderlich zu letzt mit Butter beireiffet werden / daß sie schön gestig vom Spieß auf den Tisch kommen : Man kan auch nur / anstatt der Brüh / unten das Dicke in der Brat Pfannen darüber güssen / und die Prissilln mit Citronen-