

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

Pläßen und geschnittenen Schelfen auszieren / oder aber eine Capern oder andere Brüß darüber machen. *

62. Einen Nierenbraten zu braten.

Wässert und waschet den Nierenbraten / salzet ihn ein / lasset selbigen eine Stund oder länger im Sals ligen / stecket ihn also an den Spieß / daß das Dickste von dem Nieren oben hinten komme; betreiffet ihn mit Schmalz / oder aber bedupffet denselben mit Butter / güßet ein wenig Wasser in die Brat-Pfannen / und lasset ihn also gemacht drey Stunden lang braten / nachdem er nemlich groß oder klein ist.

63 Einen Kalbs-Rücken zu braten.

In Kalbs-Rücken muß wohl gewässert und gewaschen / dann gesalzen / gepfeffert / und entweder an dem Spieß / oder aber in einem Defelein gebraten werden; dann kan man ihn entweder also trocken / oder aber in einer Brüß zu Tisch tragen. **

64. Gewickelte Brätlein vom Kalbsfleisch.

Schmet von einem Kalb-Schlegel das fleischichte / so man sonst einem Bach-Defelein braten / zuvor aber in eine Brat-Pfannen ein wenig Essig und Wasser güssen / auch etwas Bach-Schmalz darunter mischen / und so braten lassen; doch muß man es immerzu fleißig umwenden / daß sie schön gleich in einer Farb werden / und zuletzt in die Brat-Pfannen breite Holzlein legen / damit die Prisseln ein wenig in der Höh ligen / und sich selbst abbräunen; zu welchem Ende man sie auch mit Butter bedupffet: Auf solchem Art kan man auch die Schlegel / Brüste / Lend-Braten / Riemen / und was man will / in einem Defelein braten: was aber nicht gebeizt ist / daran wird ein wenig Wasser in die Brat-Pfannen gegossen.

** Etliche pflegen ihn auch in Essig zu beizen / und dann erst abzubraten.