

## **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

## 66. Ein Lamms-Viertel zu braten / mit Eyern.

**B**ereitet das Schlegelein / wie oben gemeldet / stecket es an einem Spieß / und bratet es schön ab / klopffet drey oder vier Eyer / gisset ein Rosen-Wasser daran; so es aber nicht beliebt / kan dieses auch davon bleiben / und bindet ein Büschelein Stroh von den Stroh-Nehren zusammen: wann nun das Lamms-Viertel schön abgebraten / duncket dieses Büschelein in die zerklöpfften Eyer / und bestreichet das Viertel über und über damit; lasset es dann folgendes gar abbraten / bis es schön rösch wird / ziehet es hierauf vom Spieß / und traget es zu Tisch.

## 67. Ein hinteres Geiß- oder Ziegen-Viertel zu braten.

**W**ässert und wäschet solches / wie oben gemeldet / salzet solches ein / und stecket es an wie ein Lamms-Viertel / betreiffet es / nach Belieben / mit Schmalz oder Butter / und lassets also wohl abbraten: Wann man will / kan mans auch mit Rosmarin bestreuen / und zu Tisch tragen. \*

## 68. Ein vorderes Geiß- oder Ziegen-Viertel gefüllt zu braten.

**M**achet ein vorderes Geiß-Viertel / ergreiffets wie eine Kalbes-Brust; man muß aber absonderlich in acht nehmen / daß man kein zu grosses Loch mache / und mit einem Kochlöffel

\* Etliche pflegen es kurz vorher / ehe man es vom Spieß abziehet / mit dünnlicht-geschnitzen Citronen-Schelfen zu spicken; hernach mit Butter zu be-  
reiffen / noch eine kleine Weile in der Hand herum zu drehen / und im  
renden braten Citronen-Safft darauf zu drucken.