

## **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

hat allgemach ablebigen oder ablösen/ daß man die Füll in das ganze Brüstlein austheilen kan: alsdann reibet ein Pfennig-Eyerringlein/ aber nicht ganz/ nehmet Peterfilien-Kraut/ hacket es klein/ röstet im Schmalz oder Butter/ güßet von dem heißen Schmalz über das Brod/ ehe noch das Kraut geröstet wird/ schlaget zwey Eyer daran/ thue Pfeffer/ Ingber/ Cardamomen/ Saffran/ Muscatblüh/ und ein wenig Fleischbrüh daran/ rühret es unter einander/ füllet es in das Weiß-Biertel/ und nehet selbiges zu/ salzet es ein/ und bratets safftig ab/ beliebet es/ so könnet ihr auch Weinbeer und klein-geschnittene Mandeln unter die Füll mit einmischen. \*

### 69. Kälberne Kieblein zu braten.

Wasset von einem Kalbs-Rücken nur die Kieblein vornen herab bhauen; beisset selbige im Essig ein/ wiewol man sie auch ungebetet/ ganz frisch/ braten kan; salzet und pfeffert sie wohl/ bratet sie in einer Brat-Pfannen/ oder auch auf einem Kost/ wiewol sie in der Brat-Pfannen mürber und safftiger werden; zu dem/ wann man sie gleich auf dem Kost braten will/ muß man sie doch zuvor in eine Brat-Pfannen oder Schüssel legen/ und darinnen mit Schmalz betreffen/ hernach erst auf den Kost legen/ mit Butter bedupffen/ und also schön abbraten: Wann sie aber in der Brat-Pfannen gebraten werden/ kan man einen Essig/ und nur ein klein wenig Wasser/ damit sie nicht zu gesalzen werden/ wie auch etwas Bach-Schmalz in die Brat-Pfannen thun/ die Kieblein dazu hinein legen/ immer zu/ mit fleissigen umwenden/ braten lassen/ und zuletzt ein wenig mit Butter schmieren: So es beliebt/ kan man auch unten in die Brat-Pfannen gleich anfangs ein wenig Rosmarin- und Lorbeer-Blätlein legen/ und zuletzt etwas von Rosen-Essig darein güßen/ so werden sie gar wohlgeschmack: wann nun die Kieblein schön licht abgebraten/ leget man sie in eine Schüssel/ und güßet etwas von der Brüh aus

Et ter

\* Die Lammes-Brüstlein kan man eben auf diese Art/ wie von den Ziegen oder Weisen gedacht/ füllen und braten.