

## 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

der Brat-Pfannen darüber / oder man kan ein wenig Mehl im Schmalz rösten/ eine Fleischbrüh/ Holler- oder Rosen-Essig daran güssen/ allerley gute Gewürz darein streuen / und solches zusammen aussüden lassen ; zulezt ein Stücklein Butter hinein legen, und dann diese Brüh über die Rüblein anrichten.\*

### 70. Eine Rieb von einem Rind oder Ochsen zu braten.

**R**öhmet eine Rieb von einem Ochsen/ lasset drey oder vier das selben an einander hauen / und beizet sie drey bis vier Wochen im Essig ein ; will man sie aber gleich frisch braten/ beizet man sie in halb Wasser halb Essig zu / salzet und lasset sie eine gute Weile süden ; nimt sie dann heraus / streuet Pfeffer und Negelein darauf/ stecket selbige an den Spieß/ und lasset sie braten; man thut aber von der Brüh / darinnen sie gesotten / ein wenig in die Brat-Pfannen / und betreisset sie immerzu damit / zulezt aber mit Butter. Ist sie gebeizet worden/ darf man sie nit nothwendig absüden/ sondern wird ohne dememürb werden : etliche süden und beizen sie nicht/ sondern bratens gleich also frisch ab / wann sie selbige nur zuvor mit Pfeffer und anderer scharffter Gewürz eingewürzet und gesalzen haben.

### 71. Einen Lend-Braten zu braten.

**L**äuet den Lend-Braten/ schneidet das Fett/ so dessen gar zu viel daran ist/ davon/ beizet ihn in halb Wein halb Bier Essig/ oder aber / welches besser / in lauter Wein Essig / acht bis vierzehn Tage lang ein / stecket solche über und über mit geschnittenen Speck/ wos er gesalzen und gewürzet mit Pfeffer und Negelein/ stecket ihn/ so er eine Weile darinnen gelegen/ an den Spieß betreisset <sup>ist</sup> / wie bey dem Wildpret gedachte/ mit Schmalz oder Essig / und lasset

\* Man kan von einem Schweinenen Braten eben auch solche Riebeln hauen lassen / und auf diese Weise zurichten.