

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

Ihn entweder also an dem Spieß/ oder aber in einem Deselein abbraten: fraget dann den Schlegel also trocken / oder aber in einer Brüß/ nach Belieben/ zu Tisch

72. Ein Lend-Braten in einer Brüß.

Lasse zu vörderst den Lend-Braten häuten/ beize ihn dann mit gestoffenen Wachholder-beeren und ein wenig Kümmel im Wein-Essig/ vier oder fünff Tage ein/ lasse ihn / wann er gespicket/ so lang als ein paar Eyer in der Brüß/ darinnen er gebeizet worden/ süden; stecke solchen dann an den Spieß/ und begüsse ihn mit Milchram und vorbezagter Brüß/ darinnen er gebeizet und gesotten hat/ gieß im Anfang weniges / zu letzt aber wohl starckes Feuer/ damit er recht außbrat und schön braun werde; lege ihn dann in die Schüssel und rieche von der Brüß aus der Brat-Pfannen/ mit welcher er ist betreffen worden / darüber.

73. Einen gebeitzten Riemen zu braten.

Beizet den Riemen eine Tage acht/oder zehen/nach dem ihr gern gebeizt esset/ im Essig; dann spicket selbigen schön / salzet und würzet ihn wie den Lend-Braten/ stecket ihn an einen Spieß/ wann er nach Belieben/ mit Schmalz oder Essig betreiffet/ lasset selbigen also vier Stunden lang braten/ und immer begüssen / damit er fein mürb werde; er kan auch/ ehe er angestecket wird/ welches fast besser/ in einem Hasen in halb Essig und Wasser zuvor ein wenig abgessen / und nur gleichsam abgeschippfet werden / dannes wird das Fleisch davon etwas zweckicht und körnicht / lasset sich auch besser anstecken. So es beliebig ist / kan man ihn auch in einem Deselein in einer Brat-Pfannen braten; jedoch aber ein wenig Wasser zugüssen: Ist aber der Riemen nicht gar lang im Essig gelegen / so muß auch ein wenig Essig und Bach-Schmalz in die Brat-Pfannen geschüttet werden: