

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

den : dann kan man unterschiedliche/ im folgenden Theil beschriebene
Brühen darüber machen.

74. Einen Polnischen Braten zu machen.

Mehmet von Kamstuck oder von der Kieb/ und leget es über Nacht
im Wein/ Essig/ oder salzet es/ und schlaget ein Tuch ins Salz
Wasser genehet/ darum/ lasset es über Nacht liegen/ stecket sie an
einen Spieß/ thut ein Wasser in die Brat- Pfannen/ stecket sie an
nen Spieß/ thut ein Wasser in die Brat- pfannen/ betreiffet die Kieb mit
Schmals oder Essig/ und lasset sechs oder sieben Stunde braten/ wie-
wol es in einem Deselein besser und mürber zu braten ist ; wird es aber
am Spieß gesteket/ muß man sie immer fleißig begüssen / damit es
wohl mürb werde / und dann unterschiedliche nachfolgende beschriebene
ne Brühen darüber machen.

75. Ein Schwäbischer Braten.

MAn nimmt ein dickes fleischichtes Stück von einem Kalb-
Schlegel/ wie zu denen Prüllin/ so man insgemein ein Kalbs-
leinfleisch nennet/ und lasset es unzerschnitten/ etliche nehmen
einen Schloß-Braten dazu / oder auch einen schönen Kalbs-Rücken/
wiewol das erste fleischichte Stück am besten dienet ; eines nun von
diesen wässert und wäschet man sauber/ daß es fein weiß wird/ leget es
hernach in eine Brat- Pfannen/ salzets zuvor ein wenig ein/ doch nicht
so viel / als sonst ein ander Gebratens : Zu drey Pfunden Fleisch
nimmt man ohngefähr nicht gar ein halb Pfund Speck / und eine ge-
schälte Zwiebel / beedes würfflicht geschnitten/ thut in die Brat-
Pfannen zu den Fleisch / güsset ein gut Theil Wasser daran/ und lasset
es in einem Deselein mit einander braten: wann er nun fast halb ab-
gebraten/ kan man ihn fleißig umwenden/ die Brüh durch einen Sieb
her davon abfeihen/ daß die Zwiebel und der Speck in dem Sieb bleibet
dann muß man die Brüh wieder daran güssen/ den Speck und die
Zwiebel