

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

Zwiebeln oben auf das Gebratens legen; daß der Speck gleichsam mit abgebräunet werde/ und dieses muß ein oder zweymal beobachtet werden/ daß das Bratene auf allen Seiten schön licht-gelb / und absonderlich zu letzt der Speck so oben liget / wohl mit abgebräunet werde: Von der Brüh in der Brat-Pfannen muß so viel darinnen bleiben/ daß/ wann das Gebratene in eine Schüssel-geleget wird / man solche neben hinein dazu güssen / oder aber darüber/ nach Gefallen/ richten könne.

39. Ein Schweinener Braten.

Diesen Braten muß man ein langes Seiten-Stück / wo die Rippe an einander sind/ nehmen/ selbiges wässern/ waschen/ einzusalzen/ eine Zeitlang im Salz ligen lassen / und an einen Spieß stecken; ist aber der Braten zu lang und zu groß / kan er gar süsslich in der Mitten zertheilet/ und also verwendet werden/ daß die beide dickere Derter/ in der Mitten des Spiesses / zusammen gesteckt werden/ weil daselbst die Hise des Feuers am besten hinzu kommen kan/ und der Braten also eher und besser ausgebraten wird: betreiffet ihn dann/ mit dem/ was in die Brat-Pfannen abgetropffet/ und lasset ihn also abbraten; zuvor aber/ etwan eine halbe Stund ehe er ganz fertig ist/ bestreuet denselben mit Kümmel/ und traget ihn zu Tisch.*

77. Ein Span-Fercklein zu braten.

Nehmet ein junges Schweinlein/ davon die/ so nicht über vier Wochen alt/ die besten sind/ weil sie von der Mutter getruncken haben/ stechet es ab/ machet aber kein grosses Loch; zuvor aber haltet ein süß heisses Wasser bey dem Feuer fertig/ leget das Schweinlein in ein Mülterlein/ bestreuet es allenthalben mit gestoßnem

Et ij nem

* Die Schweinene Braten kan man auch gar wohl in einem Back- oder Brat-Ofen braten/ und vermehren eeliche / daß sie darinnen schöner und besser werden sollen/ als an dem Spieß.