

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

	einen Riemen: oder 70.	Eine Brüh über einen Hasen.
	Lend:braten:	71. — — — — Käner.
67	Eine Brüh von Lebzuchen über	72. — — — — ein Vorgebratens.
	Schlegel und Pri:	73. — — — — einen Lend:braten.
	silt:	74. — — — — Peisilln und einen
68	— — — — auf andere Art.	gebeizten Schlegel.
69	— — — über allerley Wildpret:	



1. Eine Brüh von Sardellen über einen Schlegel.

Schmet die Sardellen / wässert und bereitet sie allerdings zu / wie solches in dem Dritten Theil Num. 26. am 127. Blat beschrieben zu finden / setzet selbige in einem Häslein mit einem Stücklein von gebeheten Kocken: Brod; daran ein Wein gegossen / zum Feuer; lasset sie so lang süden / bis das Brod weich ist / zwingets dann durch / und würzet es mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und Negelein / güsset ein wenig Rosen: Essig daran / und nehmet die erste Brat: Pfannen / darinnen der Schlegel mit Wasser zetret / und nun halb abgebraten worden / hinweg / setzet eine andere unter / güsset ein wenig von der Brüh / so alsdān aus dem Schlegel heraus gebraten / an die durch: gezwungene Sardellen: Brüh; druzet ein wenig Citronen: Safft darein / aber zuletzt / wann die Brüh zuvor ein wenig aufgesotten hat: Wann es beliebt / kan man auch klein: geschnittene Citronen: Schelfen darinnen / gegen das End / mit auf: süden lassen / und diese Brüh noch etwas zuckern / aber ja nicht viel / damit sie nicht unannehmlich werde: wann nun der Schlegel gebraten ist / leset man ihn in eine Schüssel / beleget und bestreuet selbigen mit Nüssen von Citronen / wie auch dergleichen würffliche / geschnittene Schelfen / und richtet die Brüh darüber. *

U u iii

2. Noch

* Diese Brüh schicket sich über alle Schlegel / am besten aber über die / so mit Sardellen gespicket sind; deren Beschreibung im Fünfften Theil Num. 52 und 53. nach zu suchen und zu finden.