

## **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

### 73. Eine Brüh über einen Lend-Braten oder gebratenen Riemen.

**N**ehmet einen Pfeffer-Kuchen oder guten Kumpfel, Käs / rö-  
stet ihn ein wenig im Schmalz / dann man darff desselben nicht  
gar zu viel dazu nehmen / damit der Kumpfel, Käs nicht zu  
schmalzig werde: wer will / kan ihn auch ganz trocken / und ohne  
Schmalz rösten; gisset dann ein klein wenig Fleischbrüh / Wein  
und Essig daran / würzet es wohl mit guter Gewürz / als: Pfeffer/  
Ingber / Cardamomen / ein wenig Negelein und Muscat-nüsse / dann  
die Brüh muß von dem Gewürz wohl scharff seyn; man kan auch et-  
was Trübes aus der Brat-Pfannen dazu hinein güssen / und also  
mit einander auffüden lassen: indessen aber reiniget einen guten  
Kran oder Meer-rettig von aussen ab / und zerschabet ihn mit einem  
Messer / welches sonderlich zu mercken / dann er darff nicht an einem  
Reib-Eisen gerieben werden / weil er hiezu gleichsam wie gefaselt seyn  
muß: wann nun der Lend-Braten gebraten / und in eine Schüssel  
angerichtet worden / gisset diese Brüh darüber / und leget oder streuet  
den geschabten Kran oder Meer-rettig oben darauf.

### 74. Eine Brüh über Pristeln oder gebeitzte Schlegel.

**N**ehmet Butter / und zwar nicht gar so viel / als einer welschen  
Ei-Größe / thut solche in ein Pfännlein / lasset sie heiß  
und braun werden; rühret dann ein wenig Semmel-  
Mehl darein / und gisset nach Gutdüncken ein wenig Wein und  
Essig daran / würzet es mit Cardamomen / Muskatblüh / Pfeffer  
und Zucker / thut alles in ein stollichtes Häfelcin / lasset es auffüden:  
wann ihc es nun schier anrichten wollet / werffet ein wenig klein-  
geschnit-