

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

Lage im Essig ligen/salzt und pfefferts/ lasset sie dann im frischen Essig und Fleischbrüh süden; nach diesen streuet ein geriebenes Ruckens Brod/ ein wenig von einem dicken Pfeffer-Ruchen und Negelein darein/ und lasset es also mit einander dämpffen: Verffet / wann ihr es anrichten wollet/ ein Stücklein Butter dazu/ und tragets dann in einer Schüssel zu Tisch.

83. Ein Vorhäs im Pfeffer.

Sudet das Vorhäs / wie allbereit gemeldet/ und machet den Pfeffer darüber/ wie selbiger bey dem Wildpret / im gleich nachfolgenden Neundten Theil / an seinen Ort beschrieben werden wird; davon so wol der daselbst vorangesezte Inhalt / als auch das zu End befindliche Register/ Nachricht geben kan.

84. Ein Vorhäs im Pfeffer / auf andere Art.

Maschet es auf das schönste aus / und setets in einem schlechten Wein zum Feuer / reibet einen Rumpffel-Ras oder Pfeffer-Ruchen/röstet ihn im Schmalz; güßet dann die Brüh von dem Vorhäs in das Pfännlein/ würzet es mit Ingber/ Pfeffer/ Negelein und Zucker/ schneidet Limonien darein/ gebet ihm mit etwas wenig Essig eine angenehme Säure / lasset es zusammen süden/ sehet nachmals diese Brüh ab/ und güßet sie / wann das Vorhäs in einer Schüssel geleyet worden/ nochmal darüber.

85. Vorhäs in einer Limonien-Brüh.

Sudet das Vorhäs gleich den andern ab / hernach machet die Limonien-Brüh/ mit dem eingebrennten Mehl / darüber / wie bey dem Kalbfleisch/ im nechst hernachfolgenden Theil vermeldet werden wird.