

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

104. Einen Riemen zu dämpfen.

Nehmet einen sieben oder acht pfündigen Riemen welcher zuvor in Essig gelegen / schneidet selbigen in zwey Stücke / leget sie in einen stollichten Hasen oder Tiegel / nehmet einen ganzen und einen halben Vierding frischen Speck / schneidet selbigen klein würfflicht / wie auch zwey oder drey Zwiebeln / schälet und schneidet sie in vier Theile / thut etwas Lorbeer-Blätter / ein wenig Rosmarin und Citronen-Schalen ganz dinn abgeschälet dazu / würzet ihn mit Pfeffer / Ingber / Cardamomen und Muscatenblüh / thut dieses alles zusammen in einen Hasen oder Tiegel / güsset halb-frische Fleischbrüh und halb Wein-Essig daran / das der Tiegel oder Hasen voll werde / bedecket ihn mit einer Stürze / damit der Dampff bey einander bleibe ; wann es halb abgekochet ist / so röset geriebenen Kocken-Brod in frischen Schmalz schön gelb / seihet das Schmalz genau ab / thut es in die Brüh samt ein wenig Neglein / lasset selbige wohl einsüden / nur daß man genug in die Schüssel habe / wann man sie aber anrichtet / muß man das Sete genau mit einem Löffel abschöpfen. Man darf sie aber nicht salzen / dann durch das lange kochen wird sie ohne dem gesalzen genug.

105. Einen Essig-Braten zu dämpfen.

Nehmet von einem Kind ein Riemen-Stück oder Lend-Braten / lasset denselben einen Tag zween oder drey im Essig liegen ; güsset hernach in einen stollichten Hasen Wasser daran / salzet es ein wenig / bählet einen Schnitten Kocken-Brod / zerbrocket es / und thut es an das Fleisch / lasset es mit süden / und wann dasselbige halb weich gesotten hat / leget es heraus in eine Schüssel / und zwinget es mit der Brüh durch einen Seiber / güsset solches Durchgezogene wieder an das Fleisch / thut Pfeffer / Ingber / Muscatenblüh / Cardamomen / und theils Pflanzweiß / theils würfflichte geschnittene Limonien darein ; setet es auf ein Kohlfuer / lasset es süden / biß ein dicklichtes Brülein daraus wird / und richtet es alsdann an.