

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

Oder:

Waschet den Riemen oder Lend-Braten auf das schönste / leget ihn in einen Hasen / güsset eine halbe Maas Wein-Essig dar-
 an / und das übrige Wasser / damit der Hasen voll werde; salz-
 et es aber nicht so viel / als ein ander Fleisch / thut auch Pfeffer / und
 ein wenig gestossene Megelein daran / lasset den dritten Theil einsüden :
 leget dann das Fleisch in einen stolllichen Hasen / güsset die Brüh dar-
 über / biennet ein wenig Mehl darein / reibet einen Rumpffel-Käs oder
 Pfeffer-kuchen daran / thut etliche Blätlein Salbey / wie auch mehres
 res Gewürz dazu / wann es nöthig ist; lasset es zuvor versuchen / und
 so dann ferner mit einander einsüden / biß die Brüh etwas dicklicht
 wird.

105. Brisilln zu dämpffen.

Waschet euch das Fleischichte von einem Kalbs-Schlegel herab
 thauen / welches man sonst das Knödelin Fleisch nennet /
 theilet dasselbige in zwey oder drey Theile / nachdem ihr es dünn
 oder dick verlanget / die Haut aber schneidet von selbigen allenthalben
 schön herab; leget es hernach im Wein-Essig / lasset es drey oder vier
 Tage lang darinnen beizen; spicket es alsdann mit Spect / salzet und
 pfeffert es / leget es in einen stolllichen Hasen / güsset Wein-Essig /
 Wasser / ein wenig Fleischbrüh / oder an deren statt / so man es gut ha-
 ben will / ein wenig Wein daran; setzet es über eine Blut und lasset
 es zugedecket dämpffen / biß es bald weich werden will: thut dann gerie-
 ben Semmel-Mehl / Cardamomen / Muscatblüh / auch so man es
 gern süß verlanget / ein wenig Zucker und geschnittene Limonien / und
 so es beliebt / etwas von Citronen-Plätzlein / dazu / man kan auch ein
 wenig Citronen-Safft darein drucken / lasset es also mit einander
 dämpffen / biß es recht ist; leget noch ein Stück Butter dazu / richtet es
 in eine Schüssel / und streuet würfflicht-geschnittene Citronen-Schä-
 len darauf.*

Nyy 2

105. Li-

* An statt der Limonien / kan man auch kleine Essig-Cappern zu dieser
 Brüh gebrauchen.