

## **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

### 105. Einen Kalb-Schlegel oder Kalbs-Keule besonder zu zurichten.

**S**chmet eine schöne frische Kalbs-Keule oder Kalbs-Schlegel /  
 Schäuet / wässert / wäschet und spicket ihn mit einem wohl dicken  
 Speck; man muß aber dazu eine absonderliche lange Spick-  
 Nadel haben / damit man den Schlegel recht durchaus spicken könne /  
 der Speck muß auch ungefehr eines kleinen Fingers dick geschnitten /  
 und die Hexen / oder das hintere lange Bein / davon abgehauen wer-  
 den: dann salzet und leget ihn in einen stollichten Hasen / streuet aber  
 zuvor zu unterst am Boden ein wenig Rosmarin und Lorbeer-Blät-  
 ter / güsset zwey Dritt-theil Wein / und ein Drittes-theil Wasser daran /  
 würzet es mit allerley ganzer Gewürz / als Pfeffer / Ingber / Cardo-  
 mome / Muscatblüh und Negelein; thut noch ein wenig Rosmarin  
 und Lorbeer-Blätter dazu / bedecket den Hasen mit einer Stürze / und  
 verklebet ihn wohl mit Dohn oder Leimen / damit der Dampf bey etli-  
 ander bleibe; setzet den Hasen nur auf eine Kohlen oder Glut / daß er  
 nicht genau zum Feuer komme / sondern nur von fernem / allget  
 mach süde: Wann man nun vermeinet / daß es genuz gesotten / wird  
 der Dohn oder Leimen zusamt dem Deckel herab / und die Keule oder  
 der Schlegel heraus genommen / in eine Schüssel geleet / und die  
 Brüh darüber gerichtet; man muß aber fleißig Achtung geben / daß  
 sich der Schlegel nicht anlege / und zu solchem Ende den Hasen öffters  
 hin und her rucken. \*

### 106. Einen Kalb-Schlegel oder Kalbs-Keule auf andere Art in einen Ragoust zu zurichten.

**S**chäuet / wäschet und spicket den Schlegel / südet ihn im Wasser  
 ab / daß er gar seye / machet ein gut Theil Butter braun / be-  
 streuet den Schlegel mit Mehl / leget ihn in die Butter in etli-  
 cher

\* Auf diese Weise kan man auch einen Welschen Hanen / oder auch einen  
 Gansbauch besonder zurichten.