

## **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

und zu nechst an den Hiern-Braten stehet / und eine Hexen dazu / davon die Brüh ein wenig gesulset wird ; waschet es / güßet in einem stollichten Hasen Fleischbrüh und Wasser daran / lasset es süden / und verfaumet es ; nehmet dann das Fleisch heraus / seihet die Brüh durch ein reines Lüchlein / reiniget den Hasen auf das schönste aus / leget das Fleisch wiederum darein / und güßet die Brüh darüber ; würket es mit Cardamomen / Pfeffer / Ingber / ein wenig Muscatenblüh und Saffran ; güßet auch etwan eine halbe Stund zuvor / ehe ihr es anrichten wollet / ein wenig Essig dazu / und lasset dann die Brüh alle einsüden / daß nur etwas weniges davon an dem Fleisch bleibet / und zugleich mit angerichtet werden kan.

### 131. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch / im Speck.

**W**aschet das Fleisch / und wann es eingefalsen / würket solches mit Ingber und Pfeffer ; leget es hernach in einen stollichten Hasen / güßet Wasser und Essig daran / und lasset es im steten Sud fort süden ; werffet alsdann Semmel-Mehl / würfflicht-geschnittene Speck / und ebenfalls klein-geschnittene Zwiebeln darein / würket es mit Ingber / Pfeffer / und geriebenen Muscaten-Nüssen / lasset es süden ; bräunet es / wann es fast fertig ist / mit einer Blut auf einer flachen Schürken ab / leget im Anrichten ein Stück Butter darein / und traget es in einer Schüssel zu Tisch.

### 132. Ein Kalb- oder Lamms-Fleisch im Speck / auf andere Art.

**S**net einen Kalbs-Rücken zu Stücken / oder lasset ihn nach Belieben gang / jedoch aber nicht all zu weich süden ; schneidet inzwischen ein gut Theil frischen Speck und Majoran darunter ; hebet das Fleisch aus seiner eigenen Brüh heraus / in einen stollichten Hasen / thut das Geschnittene vom Speck und Majoran dazu / würget