

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

Siebenter Abschnitt.

Von verschiedenen Sachen auf Zugemüßen (Grünspeisen.)

Aente mit Sauerkraut gefüllt.

Nimm eine gepützte Aente, schneide die Haut bey dem Rücken auf, löse sie ganz rund ab, bis auf die vier Biegeln, und löse alle Beine heraus; dann nimm ein französisch gedünstes Kraut, fülle die Aente damit aus, und nähe sie mit einer Nadel auf den Rücken zusammen, so, daß es wieder eine Aente formirt, hernach nimm ein Kaströl, leg March oder Speck hinein, und blattlicht geschnittene Zwiebeln darauf, dann salze die Aente ein, lege sie auf die Zwiebeln, und lasz sie dünnen, kehre selbe öfters um, daß sie auf beyden Seiten braun wird; wann nun die Aente gedünstet hat; so gib selbe auf eine Schüssel, löse den Faden ab, und gib ein wenig Soß daran, du kannst es als Grünspeise zur Tafel geben.

Bratwürste an einem Fasttage.

Nimm einen Hechten oder Karpfen, und ziehe ihm die Haut ab, dann löse ihn von den Gräthen aus, hacke das Brat mit einer Zwiebel fein zusammen, mache von einem Ey ein Eingerührtes, und seihe das Wässerige