

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 Beizkräuteln, und salze ihn geschmack; füllst du ihn in eine Pastete, so nimm ihn aus den Sud heraus, und lege ihn auf den Buttermteig, mache von der Beize eine gute braune Soße darzu; auch kannst du ihn verwenden, wozu du willst. Auf diese Art werden auch die Rehbrüstel zubereitet.

Gebratenes Haselhuhn.

Puze ein Haselhuhn wie einen Fasan, wasche es aus, und salze es ein, dann spicke und tressire es, mache den Kopf mit Papier ein, und brate es am Bratspieß; ist es gebraten, so begieße es mit Butter und Limoniesaft.

Haselhuhn gebraten, auf andere Art.

Nachdem die Haselhühner gerupft, aufgemacht, gewaschen, eingesalzen, die Brust untergriffen, und in selbe ein Blattel Speck gesteckt worden, so werden selbe gespickt und semmelfarb gebraten, dann wird eine kurze Soße mit Butter, etlichen Austern, Kartoffeln, Limoniesaft und Sardellen gemacht, die gebratenen Haselhühner werden auf eine Schüssel gerichtet, und die Soße darüber gegossen.

Hirschbrust in der Soß.

Nachdem die Brust eine Weile in der Beize gelegen, so schlage die Rippen überzwerch ab, richte sie in ein Kastrol, gieße 2 gleiche Theile Weinessig und Wasser darauf, gib ein Zwiebelhäupel mit Nelken besteckt, Limonieschalen, Lorbeerblätter, Neugewürz darzu, salze sie was nöthig ist, laß sie schön mürbe dünsten, lege die