

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

gen, damit er von dem Essig den Geruch bekommt, dann spicke ihn recht zierlich mit Speck, brate ihn schön langsam auf den Spieß, begieße ihn öfters mit der Beize, wenn er gut gebraten ist, mache von der Beize eine Kapriesoß, richte das gebratene Fleisch in eine Schüssel, gieße ein wenig von dem herabgetropften Saft darüber, beziere es mit Limonieschalen und Kaprie, und gib die Soße in einer Schalle darzu.

Krammetsvögeln.

Nimm von den Vögeln Magen und Leber heraus, schneide den Magen auf, und nimm das wilde Häutel davon weg, schneide ihn mit der Leber und Limonieschalen fein zusammen, laß in ein Reindel ein Stückel Butter zerschleichen, gib 2 Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln, die Leber und Mägen von den Vögeln darzu, laß es gut rösten, drücke von einer halben Limonie den Saft daran, dann brate die Vögeln am Spieß, wenn sie fast schon gebraten sind, so schmiere sie mit Butter, und besäu sie mit Semmelbröseln, laß sie ein wenig braten, dann richte sie in eine Schüssel an, und gib den Roth auf die Schüssel rund herum.

Gebratener Meerrachen.

Rupfe den Meerrachen, puze und reinige ihn gut aus, nimm die Därme heraus, wasche und salze ihn ein; zieh dann von großen Mandeln die Häute ab, und schneide sie stiftlicht, und spicke den Meerrachen statt des Specks damit an, schneide dann dessen Kragen weg, mache eine gute Beize, brenne ihn einigemal damit ab, brate ihn dann am Spieß, und begieße ihn mit Butter

D