

## **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

schneide dann stiftlicht abgezogene Mandeln und spicke es damit, tressire es, stecke dessen langen Schnabel wie bey dem Schnepfen in die Seite neben den Flügeln hinein, und brate es am Spieß; hernach thue in eine Pfanne ein wenig gesalzenen Essig, Lorbeerblätter und Zwiebeln, begieße öfters das Rohrhendl damit, daß das unangenehme Fischeln desselben vergeht; siehst du, daß es braun wird, so laß den Essig aus, nimm dafür Butter und Limoniesaft, und begieße es so lange bis es gebraten ist.

### Schildänten an Fasttagen.

Bereite sie wie die Luchänten, thue den Schlund mit dem Kropf heraus, wasche es sauber aus, salze es ein, und spicke es mit Mandeln wie bewust; hernach nimm eine Keim, thue Zwiebeln, etwas Essig und Lorbeer-Blätter hinein, decke es zu, laß es dünsten, kehre es öfters um; ist es gedünstet, so kannst du es entweder mit Rahm begießen, oder Mehl darein stauben, und solches mit Limonie dünsten, bey dem Anrichten seihe die Soße darüber.

### Braungedünstete Schildänten als Fastenspeise.

Rupfe eine Schildänte, nimm deren Gedärme heraus, bereite sie wie die vorigen, lege sie in ein Kastrol, und salze sie ein; dann thue Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Beißkräuteln hinzu (ist aber der Essig zu scharf, so gieße ein wenig Wasser darzu), laß sie hernach zugedeckt dünsten, kehre sie öfters um, mache eine braune Einbrenne wie zu einem Wildbret, gib Limonieschalen daran, und salze die Soße geschmack, daß aber