

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

Roth darüber wie zu Pofesen; lege dann die Schnitteln auf eine Schüssel, den Schnepfen darauf, und begieße ihn mit Butter und Limoniesaft.

Schweinsfleisch auf Schwarzwildbret - Art zuzurichten.

Nimm einen Schweinsrücken oder Schlägel, oder was du sonst bey der Hand hast, brenne die Haut braun mit einem glühenden Eisen, dann wasche das Fleisch aus, und salze es; alsdann setze es mit halb Wasser und halb Essig zu, (hast du rothen Wein, so fällt's noch besser aus); übrigens verfare damit, wie mit dem Schwarz - Wildbret.

Zuckäntel an Fasttagen.

Rupfe und mache es auf, nimm die Gedärme heraus, schneide das Köpfchen, die Füße und Flügel bis auf das erste Glied vom Leibe weg, wasche es dann aus, und salze es ein; alsdann spicke es mit Mandeln wie bewußt; hernach thue Butter in eine Rein, lege Zwiebeln, sodann die gesalzene Zuckänte hinein, laß sie zugedeckt dünsten, und kehre sie öfters um; fängt die Zwiebel braun zu werden an, so staupe Mehl daran, und laß es braun dünsten; (willst du es sauer haben, so gib Essig mit Limonieschalen darzu, sonst kannst du dich der Erbsensuppe bedienen) seihe dann wenn es ausgedünstet ist, die kurze Soße darüber, und richte es an.

Gebratene Wildänten.

Rupfe und rupfe die Wildänten, schneide ihnen den