

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

Fragen ab, löse dann den Kropf aus, und nimm das Eingeweide heraus, wasche und salze sie, spicke sie dann, mache eine Beize darüber und brate sie; sind sie gebraten, so begieße sie mit Butter und Beize. Willst du sie aber gedünstet haben, so bereite sie wie die gedünsteten Rebhendlu.

Wildänte in einer schwarzen Soße.

Nuze und wasche die Aente, schneide sie zu Stücken, gib sie in ein Kastrol, Salz, Essig, Wein, Rindsuppe, ein Zwiebelhäupel mit Nelken besteckt, Limonieschalen und Lorbeerblätter darzu, laß sie schön mürbe dünsten, dann laß in einem Keindl ein Stückel Butter zergehen, säe einen Löffelvoll Mehl, und 2 Löffelvoll schwarzgeriebene Brodbröseln daran, laß es gut rösten, gib es zu der Aente, rühre es untereinander, laß sie gut sieden, dann richte sie in eine Schüssel, oder Pastete an.

Faischirtes Wildbret. (Rehschlägel oder Rehrücken).

Nimm ein Wildbret von einem Rehschlägel oder Rücken, gib auf einen Rehschlägel eine Groschensemmel, reibe sie ab, und weiche sie in die Milch; dann hacke das Fleisch, so du von dem Schlägel oder Rücken bis auf das Bein abgelöst haben mußt, mit Zwiebeln und Limonieschalen fein zusammen, treibe dann zu einem Rehschlägel ein Viertel Butter ab, drücke die geweihte Semmel aus, thue sie in die Butter, und verrühre es gut, schlage alsdann 3 ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, und verrühre sie ebenfalls; hernach gib den Faisch darein, salze es geschmack, verrühre es,