

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

gieße, daß es säuerlich wird, Limoniesaft darüber, und verrühre es nochmals; hast du einen Schlägelmodel, so schmiere und brösle ihn aus, gib den Faisch hinein, und backe ihn, endlich stürze ihn auf eine Schüssel, und gib in einer Schalle gute Kapriesose darzu. Hast du ober keinen Schlägelmodel, so nimm einen Bogen Papier, beschmiere ihn mit Butter, und brösle ihn aus, lege dann in Gestalt eines Schlägels den Faisch darauf, thue das Bein darzu, und lege den übrigen Faisch auf das Bein, schlage das Papier aufwärts gut zusammen, binde es mit Spagat, jedoch so, daß es einen ordentlichen Schlägel oder Rücken formirt, gib Fette mit Zwiebeln in eine Bratreine, brate den Schlägel darein, endlich nimm, wenn er gebraten ist; das Papier herunter, und lege ihn auf die Schüssel.

Schwarzes Wildbret.

Gib ein ausgewaschenes schwarzes Wildbret in einen Topf, so viel du dessen bedarfst; hast du rothen Wein, so gib halb Wein halb Wasser, Limonie, Zwiebeln und Lorbeerblätter darüber, salze es, und laß es zugedeckt sieden, daß es die rechte Weiche bekommt; bey dem Anrichten ziere es mit Mondscheiteln, Zwiebeln und Limonie.

Wildtaube, gebraten.

Nachdem die Tauben rein gepuzt, gewaschen, eingezalzen, eine Beize von Essig, Wein, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Limonienchalen darüber gemacht ist, so läßt man solche, besonders wenn sie alt sind, 4 oder 5 Tage in der Beize liegen, dann spicke man sie mit