

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

Vorderläufe wie bey einem Hasen weg, die Hinterläufe aber papierle ein, oder haue sie bey dem ersten Gliede hinweg, ziehe alles Häutige ab, und salze ihn ein; dann spicke ihn, und zwar am Fasttage mit Mandeln, am Fleischtage mit Speck, hernach stecke ihn auf einen Bratspieß, oder brate ihn in der Röhre; alsdann mache von Essig, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Limonieschalen eine Beize; bratest du ihn in der Röhre, so thue diese Beize in die Bratpfanne, bratest du ihn aber am Espieß, so begieße ihn öfters damit; wenn du ihn zur Tafel gibst, so stelle eine gute Kapriesos darzu.

Gekochte Biber = Vorderläufeln.

Zerstücke die Vorderläufe des Biber, wasche sie aus, und salze sie ein, dann nimm ein Kastrol, gib die Stücke hinein, thue etwas Essig, Lorbeerblätter, Limonieschalen und Zwiebeln darein, und laß sie dünsten, sind sie weich gedünstet, so mache eine braune Soße wie zu einem Wildbret darzu, salze dieselbe geschmack; diesen Biber kannst du entweder zu einer Pastete oder zum Eingemachten gebrauchen.

Biberschweif.

Laß eine Gluthschaufel heiß werden, brenne den Biberschweif damit, daß du dessen Haut abziehen kannst, ziehe dann die Haut ab, wasche ihn aus, und salze ihn ein; alsdann nimm ein Kastrol, gib blattlicht geschnittene Zwiebeln hinein, lege den gesalzenen Biberschweif darauf, laß ihn dünsten, kehre ihn um; ist er lichtbraun gedünstet, so richte ihn an, begieße ihn mit der Soße worin er gedünstet, und auch mit Limoniesaft;