

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

755. Wildschweinfleisch zuzurichten.

Wenn das Wildbret gut ausgewässert ist, so gib es in ein Häfen, gieße drei gleiche Theile Wasser, Essig und Wein darauf, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, von allen Weiskräuteln, ein Köpfel Zellerie, eine gelbe Rübe, von allem Gewürz etwas, laß es gut sieden, bis es schön marb ist, mache eine süße Soff von Ribiseln oder Hetschenpetschen, richte das Wildbret in eine Schüssel, gieße von dem Sud etwas darüber, ziere es mit Limonieschälern und Lorbeerblättern, und richte die Soff in einer Schale dazu.

756. Wildschweinskopf.

Wenn der Kopf etliche Stunden ausgewässert, so gieße ein siedendes Wasser darüber, ziehe die Haut von der Zunge herab, und puße den Kopf so rein, als möglich, binde ihn in ein Tuch, gib ihn in ein Häfen, gieße Essig, Wasser und ein wenig Wein daran, gib Salz, Zwiebel, Knoblauch, Gewürz und Limonieschälern dazu, laß ihn gut sieden, dann nimm ihn heraus, breche ein Serviet, setze den Kopf darauf, an der Seite mit grünen Lorbeerblättern, und oben mit eingemachten rothen Rüben geziert, von einem hart gesottenen Ei das Weiße dünn geschnitten, Petersilkräuteln, lang geschnittene Limonieschälern, gib eine süße Soff oder kalten Kren dazu, dann zur Tafel.

Fünfter Abschnitt.

Mehl- und Fastenspeisen.

757. Fasttag-Budin.

Nimm um zwei Kreuzer Semmel, schneide sie schön klein gewürfelt, und feuchte sie ein wenig mit Obers an, treibe einen Bierling Butter schön pflaumig ab, schlage sieben ganze Eier daran, rühre die geschnittene Semmel darunter, dann eine Hand voll gewaschene Weinbeerl, eben so viel ausgelöste Zibeben, eine Hand voll geschwellte und stiftlich geschnittene Mandeln, um drei Kreuzer fein geschnittene Zitronat, gar ein wenig Salz, rühre alles wohl unter einander ab, schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, fülle das Abgerührte hinein, und backe es in dem Ofen schön lichtbraun, gib es auf eine Schüssel, und gib einen Schado darüber.

758. Kaiser-Budin.

Schneide die Rinde von zwei Kreuzer Semmel herab, schneide die Schmolzen zu kleine Stückel, und weiche sie in der Milch, stoße einen Bierling geschwellte Mandeln schön fein, drücke die Semmel ein wenig aus, und stoße sie unter die Mandeln, dann schlage zwei ganze Eier und sechs Dotter daran, sechs