

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

er herausgenommen, auf der Brust und den Füßen gespickt, gesalzen, mit Spagat dressirt, in eine Pfanne auf Zwiebel, Petersilkräutel und ein Stück Butter gelegt, mit etwas Wein und Suppe unter fleißigem Begießen braun gebraten; der Auerhahn braucht 3 Stunden Zeit, bis er weich ist.

16. Gebratene Wildente.

Lege eine Wildente, nachdem sie gepuzt, das Junge davon weggehakt und eingesalzen ist, in eine Beize von Essig, Zwiebel, Lorbeerblätter und Beizkräutel, lasse sie über die Nacht in der Beize liegen, dann spicke sie gut mit Speck und brate sie schön langsam an dem Spieß, mache eine kurze Soß von Kapern, Beize und Rahm und gib sie über die gebratene Ente.

17. Dieselbe in schwarzer Soß.

Puze und wasche die Wildente rein, hake sie in Stücke, gib sie in ein Kasserol und Salz, Essig, Wein und Rindsuppe, ein Zwiebelhäupel mit Gewürznelken besteckt, Lorbeerblätter, Limonienschalen, Pfefferkörner, Kuttelkraut, Neugewürz, lasse es schön mürbe dünsten, dann mache eine Einbrenn von 1 Löffelvoll Mehl und 2 Löffelvoll schwarz geriebenen Brotkröseln, gib es zu der Ente, rühre es untereinander, gib etwas Kapern dazu, lasse es gut sieden, ein wenig Rahm darunter, dann richte sie in eine Schüssel mit kleinen Pasteteln.

18. Haselhühner gebraten.

Nachdem das Haselhuhn gerupft, fenge mit einem Papier oder brennenden Holz die feinen Federn weg, mache