

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

es auf, wasche es gut aus, salze es und stecke unter die Brusthaut ein Blattel Speck. Dann spicke es mit Speck, bestreiche es mit Butter und brate es schön goldgelb. Hast du Austern, so löse sie aus, dünste sie in Butter, gib ein wenig Muskatblüß, den Saft von einer Limonie und 3 oder 4 Trüffeln hinein. Dünste dieß mit dem Haselhuhn, gib es auf einen Teller, passire die Soß darüber, die Trüffel müssen aber dazugegeben werden.

19. Fasan im sauern Kraut.

Rupfe dem Fasan trocken einzeln die Federn aus, damit die Haut nicht zerrissen wird. Wasche ihn gut aus, salze ihn und lasse ihn über die Nacht in einer Beize liegen. Spicke dann die Brust und die Schenkel mit Speck, brate ihn an dem Spieß oder in der Pfanne, daß er geschwind eine Farbe bekommt, nimm ihn herab und lasse ihn unter dem Kraut ganz ausdünsten, damit das Kraut einen Geschmack davon bekommt; richte dann das Kraut auf eine Schüssel, den Fasan und Speck darauf, und gib ihn zur Tafel.

20. Gebratener Fasan.

Puze den Fasan wie vorstehend gesagt ist, lasse aber die Federn auf dem Kopfe stehen; wickle den Kopf in Papier ein, spicke die Brust und Schenkel zierlich mit Speck, bestreiche den Rücken mit Butter, lege ihn auf die Brust in die Pfanne und brate ihn schön goldgelb, dann ist er fertig.

21. Gebratene Repphühner.

Wenn die Repphühner rein gerupft sind, werden sie mit einem Papier abgeseigt, gesalzen, mit Speck überwickelt