

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

und während des Bratens mit Limoniensaft angefeuchtet. Bekommen sie eine goldgelbe Farbe, dann sind sie zum Anrichten fertig. Gib sie dann auf eine Schüssel und passire den Saft darüber.

22. Gebratene Schnepfen.

Diese werden so zugerichtet und gebraten, wie die gebratenen Repphühner siehe Nr. 21.

23. Schnepfenschnittel.

Schneide das Gedärme sammt Koth und Leber von der Schnepfe fein zusammen, wie auch etwas Limonenschalen, lasse in einem Kasserol ein Stück Butter zergehen, gib etwas geschnittenen Zwiebel, 1 Kaffeelöffelvoll Semmelbrösel, dann das geschnittene Gedärme hinein, salze es und lasse es eine Viertelstunde gut rösten, gib ein wenig Pfeffer und ein paar Löffelvoll Rahm dazu, wie auch von einer halben Limonie den Saft, psarze Semmelschnitten aus dem Schmalz, streiche den Koth darauf und lege sie in eine geschmierte und mit Rahm begossene Schüssel, lasse sie ein wenig dünsten und garnire die Schnepfen damit.

24. Heiß abgesottene Wildtauben.

Zertheile die gepuzten Tauben in Stückel und behandle sie so wie bei den heiß abgesottene Hendlern Nro. 5 gesagt wurde.

25. Gebratene Kranewitvögel.

Puze die Kranewitvögel rein, nimm die Gedärme heraus, Leber und Magen aber bleibt in dem Vogel, salze