

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

sam braten und begieße ihn öfter mit Beize und Saft. Gib zulezt einige Löffel sauern Rahm darüber, lasse ihn noch etwas braten, gib ihn auf eine längliche Schüssel, den Saft darüber und in einer Schale die Soß, von Beize gemacht, dazu.

12. Wildschweinfleisch einzurichten.

Wässere das Wildfleisch gut aus, koch es in Salzwasser, Essig und Wein zu gleichen Theilen, gib Lorbeerblätter, wenig Knoblauch, Zwiebel mit Nelken bestreut, etwas von allen Beizkräuteln, Zellerie, eine gelbe Rübe, etwas von allem Gewürz daran und lasse es sieden, bis es mürbe ist. Mache von Ribiseln, oder Paradiesäpfeln, oder Hetschenbetschen eine süße Soß, gieße von dem Sud etwas darüber, ziere es mit Lorbeerblättern und richte die Soß in eine Schale.

Von Fischen.

1. Fischcarbonaden.

Nimm ein Fisch-Brat, gib aber Acht, daß keine Gräthen darin bleiben; ferner nimm Petersil, Zwiebel, Schalotten, ein wenig Mehl, ein Eingerührtes von 2 oder 3 Eiern, ein wenig in Milch geweichte Semmel, und ein wenig Neugewürz, schneide alles klein zusammen, nimm ein wenig sauern Rahm darunter, salze es und mache dar-