

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

## Zehnter Abschnitt.

### Von Wildbret und Wildbret = Geflügel.

#### Gedünster Auerhahn.

Nimm einem rein gepushten Auerhahne das Eingeweide heraus, schneide ihm den Hals und die Flügel bey dem ersten Gliede ab, wasche ihn aus, und salze ihn ein; spicke ihn auf der Brust, oder binde ihn mit Speck, schneide die Füße bey den Krallen ab, und tressire ihn; dann gib eine gute siedende Beize darüber, und laß ihn stehen, bis du ihn brauchst; ist es ein alter Auerhahn, so mußt du ihn in der Beize dünsten, nämlich: dünste die Leber, Magen und die Flügel, dann löse die Flügel von Beinen aus, und hacke alles mit Limonieschalen klein zusammen, hernach nimm ein Reindl, gib Butter und fein geschnittene Zwiebeln darein, und laß es lichtbraun dünsten, dann laß ein wenig Semmelbröseln in derselben Butter lichtgelb werden, und gib das Gehäck in die Reindl, gieße eine gute Beize darüber, und laß es, daß es die gehörige Dicke bekommt, aufkochen; richtest du den Auerhahn an, so seihe ein wenig Soße von der Beize, wo er gedünstet hat, darauf, die andere Soße aber sammt den Faisch gib in eine Schale, ist es ein junger Auerhahn, so kannst du ihn an dem Spieße braten, und mit Butter und Limoniesaft begießen.