

## **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

gemacht, und siedend darüber gegossen, ist der Auerhahn alt, muß er 3 oder 4 Tage beizen, und alle Tage zweymahl siedend mit der Beize abgebrannt werden, ist er jung, so ist es genug, wenn er einen Tag beizet, dann spicke ihn gut mit Speck, und brate ihn langsam am Spieß, begieße ihn öfters mit zerlassener Butter, mache von dem Herabgetropften eine kurze Soße, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn mit Limonieradeln, und gib die Soße in eine Schalle.

### Gebratener Fasan.

Rupfe einen Fasan bis auf den Kopf, (dieser muß aber rauch bleiben) mache ihn auf, nimm dessen Gedärme heraus, wasche ihn aus, und salze ihn ein, schneide die Flügel bis auf das erste Glied ab, spicke ihn, mache dessen Kopf mit Papier ein, daß die Federn desselben nicht anbrennen, stecke ihn dann an den Spieß, und laß ihn braten.

### Gebratener Hase.

Ziehe den Hasen ab, wasche ihn aus, nimm das Eingeweide heraus, schneide die vorderen Läufe vom Leibe weg, so auch die Brust sammt der Weiche, und salze ihn; dann ziehe die Haut ab, spicke ihn mit Speck, mache, wie zu einem Rehschlägel eine Beize daran, brate ihn, und übergieße ihn mit einer Kapriesoß.

### Einen jungen Hasen oder ein anderes Wildbret zu dünfen.

Zerstücke einen jungen Hasen, siede ihn in halb Wasser und halb Essig mit Zwiebeln, Lorbeerblättern