

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 Limoniesaft, auch dann, wenn er gebraten ist, und du ihn vom Spieße abgezogen hast. Du kannst ihn als Fastenspeise aufstischen, weil er bekanntlich ein kaltes Blut, wie ein Fisch hat, an Fleischtagen aber spicke ihn statt den Mandeln mit Speck.

Gebratene Rebhühner.

Rupfe die Rebhühner, jedoch die Köpfe müssen rauh bleiben, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Flügel bey dem Leibe bis zum ersten Gliede ab, wasche selbe aus, und salze sie ein, spicke und speile diese, dann stecke sie am Spieß, und laß sie braten, der Kopf muß, wie bey dem Fasan, mit Papier eingemacht werden; sind die Rebhühner gebraten, so thue das Papier von deren Köpfe weg, lege sie auf die Schüssel, und gib Butter und Limoniesaft darzu.

Gebratene Rebhühner auf andere Art.

Puze die Rebhühner, wie bewust, wasche sie aus, salze sie ein, und spicke diese, thue eine gute Beize darüber, und papiere den Kopf ein, tressire und brate sie am Bratspieß, thue zum Begießen ein wenig Butter und Beize in ein Pfandl; sind die Rebhühner gebraten, so nimm den Spagat weg, lege sie auf die Schüssel, und begieße sie mit der genannten Beize und Butter.

Gedünste Rebhühner.

Puze die Rebhühner, wie bewust, schneide die Hälse sammt den Köpfen weg, wasche sie aus, und salze sie ein; alsdann spicke und speile sie wie bewust, belege ein Kastrol mit geschnittenen Speck und blattlicht