

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

len und Wacholderbeeren, begieße öfters den Schlägel damit, brate ihn mit sammt der Beize in einer Bratpfanne, und mache, wenn er gebraten ist, eine gute Kaprisoß dazu.

Hühner mit Maurachen.

Bereite sauber gepuzte Hühner, zerstücke sie in vier Theile, dünste sie in Butter, gieße eine gute Nindsuppe daran, und laß es sieden, dann brenne es in der rechten Dicke ein, nimm frische oder gedörrte, ein wenig übersottene und sauber gewaschene Maurachen, dünste sie in Butter, mit grüner Peterfill, und ein wenig Semmelbröseln; zuletzt gib Milchrahm gut gewürzt, wie auch die Hühner, richte es an, die Maurachen darüber, und laß es auf einer Gluth einen Sud aufthun.

Müscherln.

Nimm die Müscherln, wasche sie in Wein aus, hernach nimm Butter in eine Reine, gib Semmelbröseln darzu, laß es gelb werden, dann gib den Wein in die Bröseln und die Müscherln darzu, laß es ein wenig dünsten, dann gib es über einen Braten; wann du eingemachte Sendeln hast; so gib den Wein wo die Müscherln darein gewaschen worden sind in die Soße; und laß es in selber ein wenig sieden, dann richte es mit den Sendeln zur Tafel.

Leber = Reis.

Schabe die Leber heraus, und hacke sie mit ein wenig Zwiebel fein zusammen, dann gib es in ein Hafel, schlage Eyer darein, und thue ein wenig Mehl darzu, verrühre es mitsammen, dann gib