

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

der Essig zu scharf, so gieß ein wenig Wasser dazu), laß sie hernach zugedeckt dünsten, kehre sie öfters um, mache eine braune Einbrenne wie zu einem Wildbret, gib Limonieschalen daran, und salze die Soße geschmack; daß aber diese geschmack wird, so gib gestoßene Nägerln und Neugewürz hinein: alsdann schäle gesottene Erdäpfel ab, thue sie in die braune Soße und laß es aufdünsten; beyrn Anrichten lege die Schildante auf die Schüssel, gib die Erdäpfel herum, und seihe die Soß darüber.

Gebratener Schnepf mit Roth.

Rupfe den Schnepfen bis auf den Kopf, welcher letztere jedoch rauh bleiben muß, und löse den Kropf heraus, schneide dann den Schnepfen auf, nimm dessen Gedärme aus, und lege es auf einen hölzernen Teller, wasche ihn dann aus, salze ihn ein, tressiere ihn, und stecke dessen Schnabel in die Seite neben dem Flügel hinein; dann papierle den Kopf ein, stecke den Schnepfen an den Spieß wie die Tauben, binde ihn mit Speck ein und brate ihn, während des Bratens aber kannst du ihn öfters mit Butter beschmieren; hernach schneide den Magen auf, und puge den Sand und die harte Haut heraus, dann hacke ihn sammt dem Gedärme und Roth mittelst eines Wiegmessers mit Limonieschalen zusammen; sodann laß in einer Meinel Butter zerschleichen, gib einen guten Eßlöffel Semmelbröseln hinein, und röste sie lichtbraun, alsdann thue den Schnepfenkoth hinein, und laß es anlauen: ferner gieß Wein daran, daß es einem dicken Koch gleich sieht, laß es aufkochen und salze es ge-