

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

ihn verspeiset / geschehen / und er dann über Nacht im Wasser liegend verbleiben kan: Nechst diesem salzet man ihn ein- und auswendig / und würzet ihn allein von innen mit Pfeffer / Ingber und Muscatblüh / und läffet ihn eine Weile in gedachtem Gewürz liegen. Wann man dann hierauf den Hanen anstecket / ist zu beobachten / daß / wie bey den Auerhanen gleich hernach beschrieben / der Speiß einwendig bey dem untern Zweck hinein / und über den obern Zweck bey dem Brust-Wein wieder heraus komme; wann er nur ein wenig bey dem Feuer vertrocknet oder erstarrt / betreiffet man ihn ein- und auswendig mit heissem Schmalz / stecket dem Hanen ein Stück Butter in den Hals / und läffet ihn also fein gemacht drey oder vier Stunden / nach dem er groß ist / abbraten / daß er schön in Safft und liecht bleib / er wird aber noch schöner / wann man ihn bisweilen mit einem Pind voll Butter bestreichet; wann er nun fertig / wird er abgezogen / in eine Schüssel geleet / und mit Citronen-Blättern und Blumenzweigen ausgezieret. *

14. Einen Auerhannen zu braten.

Wann man denselben noch frisch bekommt / kan man ihn in Federn etliche Tage gar wohl in einem Keller erhalten / dann wird er gerupffet / biß an den Kopff / und / so man will / nur allein bey den Füßen ein wenig Federn daran gelassen; nach diesem schneidet man ihn oben auf / nimmet das Eingeweid heraus / wuschet ihn wohl mit Wein und Essig aus / würzet ihn einwendig mit Pfeffer / Megelein und ein wenig Muscatblüh / leget ihn in ein Geschirr / gisset halb Wein / halb Essig daran / und läffet ihn darinnen / oder auch nur im lautern Essig / dieweiles ein starckes Geflüg ist /

* Hiebey ist zu sonderbarer Nachricht zu erinnern / daß auf diese Weise jedes Gebratens / so wol weiß als wildes Geflügel und Wildpret gar mürbe und wohlgeschmack werde / wann man stets unier währenden Braten Citronen-Safft darauf drucket / es seye gleich das Gebratene gebeißet oder ungebeißet / doch muß man selbiges je zu weilen mit Butter bedupffen.