

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

frisch und eingebeizt braten könne/ wann sie zuvor mit Wein ausgewaschen worden/ oder aber gar über Nacht darinnen gelegen.

28. Hasel- oder Rebhüner auf eine andere Art zu braten.

Hann die Rebhüner/ wie vorgedacht/ gebraten sind/ löset du Viertel auf/ bestecket selbige mit Zimmet und Negelein/ lo gess in eine bedeckete Schüssel/ daß sie nicht erkalten/ nehm sauere Pomeranzen oder Citronen/ schneidet sie von einander/ drück den Saft über die Hüner/ und streuet ein wenig Zucker/ Lisanet Zimmet und Pfesser darauf/ güsset ein klein wenig süßen oder andern guten Wein/ und etwas Rosen- Weixel- Holbeer- oder Citronen- Essig daran/ und lasset sie zugedeckt/ auf einer Kohlen/ nur ein klein wenig aussüden/ übergüsset die Hüner etlichmal mit der Brühe dann kan man sie wieder in eine andere reine Schüssel richten/ mit Citronen- Pläßen auszieren/ und dergleichen klein- geschnittene Schellen darauf streuen. *

29. Fasan- Hüner zu braten.

Für Imm Fasan- Hüner die gerupft/ ausgenommen/ gefalzen und mit Ingber/ Pfesser/ ein wenig Negelein/ Muskat- Blüh und Cardamomen eingewürzet sind/ stecke sie an einen Spieß/ betreisse sie mit heißen Schmalz/ wann du sie aber als fertig abziehen wilt/ so bespice sie an der Brust mit halb entzwey geschnittenen Negelein und länglich- geschnittener Zimmet/ und trage sie als zu Tisch; Will man aber eine Brüh darüber machen/ so kan sie böser und kostlicher fast nicht seyn/ als folgende: Berstosset ein abgeknetes Fasan- Hun/ oder an dessen statt ein Rebhun/ in einem Morter zwinget es mit einem Theil Fleischbrüh/ und zween Theilen Wein zusammen gemacht/ durch einen Senker oder Durschlag/ wünsch

* Auf diese Art kan man auch die Fasan- und Pirck- Hüner braten.