

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

36. Wald-Schnepffen zu braten.

Rupffet die Schnepffen/ u. ziehet selbigen die Haut über den Kopf
 ab/ nehmet sie aus/ und so sie ein wendig alt sind/ waschet sie
 mit Wasser/ und alsdann mit Wein und Essig wohl aus/
 salzet und würzet sie hernach mit Neglein/ Pfeffer/ und nach Belie-
 ben mit ein wenig Cardamomen und Muscatblüh; wiewol man sie auch
 gleich also frisch braten/ oder über Nacht/ und so lang man will/ im
 Essig und Wein ligen lassen kan; dann werden sie gespicket/ und
 wann man sie braten will/ also überzwerch angestecket/ daß der
 Schnabel durch die beyde Füße gehe/ wiewol auch manche solchen
 durch die Brust stecken; im übrigen werden diese ein wenig schlemm
 an den Spieß gesteckt/ also daß derselbige oben bey der Brust zwischen
 denen Flügeln heraus kommet; alsdann auch allerdings betrefset und
 abgebraten wie die Rebhüner. Indessen nehmet das Eingeweid von
 denen Schnepffen/ ohne den Magen/ schärfet das sandige zuor mit
 einem Messerlein davon/ und hacket dann selbiges gar klein; so ihr abes
 daß Schnepffen-Schweisses viel haben wollet/ könnet ihr wohl etliche
 Lauben- auch wol Hüner- Leberlein mit darunter hacken/ welches man
 nicht viel spühren wird: nehmet dann ein wenig geriebenes Roggen
 Brod/ röstet es im Schmalz/ drucket es aber wieder wohl heraus/ daß
 es nit gar zu fett seye/ mischet das gehackte Eingeweid auch dazu/ und
 röstet es ebenfalls ein wenig mit/ dann güffet etwas Wein daran/ drin-
 cket Citronen-Safft darein/ würzet es mit Saltz/ Pfeffer/ Neglein
 Cardamomen und Muscatblüh/ rühret alles wol unter einander/ und
 lasset es auffäden; etliche thun gar ein wenig gemeinen/ oder welches
 besser/ Rosen-Essig und so viel Zucker daran/ daß mans kaum spühren
 dann das säuerliche muß vorschlagen; wann er nun im süden zu die
 wird/ güffet man noch ein wenig Wein daran/ aber ja nicht zu viel
 damit er auch nicht zu dinn werde: wann er fertig und wol geschm-
 ist/ so richtet ihn in eine Schüssel/ und leget die Schnepffen darauf/
 bestreuet sie mit würffliche geschnittenen Citronen-Schelfen/ und