

## **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

gleichen Plätzlein; will man aber den Schnepffen-Schweiß auf einem Brod haben / so muß man selbigen ein wenig dicker machen; dann nimmt man Gogelhepfflein / oder ein ander weißes Brod / schneidet runde Plätzlein daraus / klopfet etliche Eyer in einer Schüssel / ziehet die Plätzlein dardurch / und bächet sie schön hell aus dem Schmalz heraus; wiewohl man selbige auch ohne Eyer bachen kan: dann streichet man den Schnepffen-Schweiß darauf / streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darüber / leget sie um die Schüssel herum / und zwischen selbige entweder halb- oder Viertel- weiß geschnittene Citronen.

\* \* \* \* \*

**M**an kan auch den Schnepffen-Schweiß also verfertigen: Nehmet von sechs oder acht Schnepffen das Eingeweid aus dem Magen / hacket dasselbige auf das kleinste; laffet ein viertel Pfund Butter in einem Pfännlein zerschleichen / schüttet das gehackte darein / und röstet es mit einander; hebet es nachmal vom Feuer / laffet es eine Weile stehen / so wird das Schmalz in der Höhe schwimmen / sehet selbiges auf das genaueste herab / salzet es ein wenig / rühret Gewürz als Negelein / Cardamomen und Muscaten-Blüß / wie auch würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darunter / zuckert es / drucktet Citronen-Safft darein / laffet es aber nicht süden / sondern erhaltet es nur etwas warm: streichet es nachmal auf gebäthene Gogelhepffen / oder gebäthete Semmel-Schnitten / und überstreuet es zu letzt mit klein- und würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen.

### 37. Wasser-Schnepfflein zu braten.

**D**ie andere kleinere Schnepffen / können auch ganz auf diese Weise gebraten / und der Schweiß von selbigen also zusammen gerichtet werden; bereitet ihn allerdings / wie vor gedacht / röstet selbigen zusamt ein wenig geriebenen Brod wohl trocken im Schmalz /