

## 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

Dals zu / schlaget ein reines Tüchlein darum / hanget sie also einen Tag und eine Nacht in einen Keller; dann rupffet und nehmet sie aus / stecket selbige an einen Spieß / lasset sie gemach abbraten / und traget sie entweder trocken zu Tisck / oder aber machet eine Brüh darüber / und zieret sie nach Belieben.

#### 40. Krammets Vögel / Wistler und Troscheln zu braten.

**N**ehmet die Vögel / rupffet und ziehet sie über den Kopff ab / leget solche eine Weile in ein Wasser / dann salzet und pfeffert sie / lasset also im Salz und Gewürz ein wenig ligen / stecket sie darnach überzwerch an den Spieß / und die Füße fein übersich / betreiffet sie dan mit Butter oder heissem Schmalz : wann sie nun schier gebraten sind / streuet geriebenes weißes oder rockenes Brod darauf / und wann dieses ein wenig an ihnen eretrocknet ist / betropffet sie nochmal mit zerlassener Butter / damit sie fein liecht braun und gestig werden / ziehet dann ab / leget in eine Schüssel / und zieret sie aus nach Gefallen.

#### 41. Gespickte Troscheln oder Krammets- Vögel zu braten.

**R**upffet die Troscheln oder Krammets Vögel / nehmet sie aus / und spicket ihnen die Brüstlein mit klein-geschnittenen Speck / nehmet das Eingeweid heraus / waschet die Vögel ein wenig mit Wein / hacket das Eingeweid ohne den Magen / wie bey dem Schnepffen. Schweiß gedacht worden / zusamt etlichen Lauben / Leberlein / klein / röstet sie mit ein wenig geriebenen Brod im Schmalz / doch also / daß es nicht zu fett werde; gisset ein wenig Wein / oder auch / nach Belieben / Rosen-Essig daran / thut allerley gute Gewürz / oder auch ein wenig Trisanet darunter / lasset alles zusammen in einem stols  
Rr lich-