

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

44. Lerchen mit Speck zu braten.

Wann die Lerchen gerupffet/ stecket man ihnen die Füß nicht
 Junter/wäschet aber/salzet und würket sie wol/stecket aber alle-
 zeit ein Stück von einem Speck/welches ein wenig breitliche
 geschnittener seyn muß/und alsdann die Vögelein/wechselweiß an einen
 Speß/nemlich so viel Vögelein/so viel Stücklein Speck; sie sind auch
 gut/wann man überall ein Blätlein Salbey noch darzwischen mit ansies-
 eket/ doch stehet es in eines jeden selbst eigenen Belieben: wann man
 sie nun treiffen will/ nimmt man ein Stück Speck/ wickelt es in ein
 Papier/ und zündets an/ daß der Speck zerschmelze/ und lasset es auf
 die Vögel tropffen/ daß sie davon getreiffet werden: wann sie nun
 schön abgebraten/ können sie in eine Schüssel geleet/und/nach Be-
 lieben/ ausgezieret werden.

45. Gebratene Lerchen in einer Brüß.

Nehmet die Lerchen/ nach dem sie/ wie schon gedacht/ zugerich-
 tet/ bratet sie schön safftig ab/ bestreuet sie aber nit mit Brod/
 sondern machet folgende Brüß darüber: Nehmet süßen rothen
 Wein/ schneidet Zibeben/ Mandeln und Citronat klein/ würket es
 mit Zimmet und Cardamomen/ drucket Citronen-Safft darein/ und
 lasset es zusammen in einem Häfelein auffüden; zulezt aber werffet
 ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schellen dazu: wann die Vö-
 gel abgebraten/ leget sie in eine Schüssel/ güßet die Brüß darüber/ se-
 set sie auf eine Glut in einer zugedeckten Schüssel/ lasset es noch eine
 Weile süden/ und streuet zulezt nochmal Zimmet und klein-geschnitt-
 ene Citronen-Schellen darauf.

46. Fincken/ Emmerlinge/ Egler und
 Meisen/ 2c. zu braten.

Fincken/ Emmerlinge/ Egler und Meisen/ 2c. kan man ebenfalls
 R r ij bras