

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

47. Rebhüner zu dämpffen.

Dampffet die Rebhüner schön / und kröpffet sie / nehmes die Gedärm / Leber und Magen heraus / waschet sie mit Wein rein aus / wiewohl man solche auch im Wein ligend etliche Tage aufbehalten kan; spicket sie mit Speck / salzet sie auch ein und anderwendig / und würzet es nach Belieben mit Pfeffer / Negelein / Cardamomen und Muscaten-Blüh / leget selbige in einen stollichten Hofen / güsset Wein daran / und lasset sie eine viertel Stund dämpffen: In dessen bähēt einen Schnitten weisses Brod wohl braun / güsset süßen Wein daran / und lasset ihn süden / biß er weich wird / dann treibet ihn durch einen Durchschlag; thut Trisinet / und klein-würffliche geschnittenen eingemachten Citronat / darein / seihet den Wein von den Rebhünern / worinnen sie gedämpffet haben / ab / güsset die letzte Brüß darüber / und lasset sie eine viertel Stund noch ferner dämpffen: Alsdann richtet es an in eine Schüssel / und streuet würffliche geschnittene Schelffen von Citronen darauf.

48. Rebhüner zu dämpffen / auf andere Art.

Bereitet / rupffet / salzet und würzet die Rebhüner allerdings / wie vor gemeldet / leget selbige wieder in einen stollichten Hofen / güsset Wein und ein klein wenig Essig daran / und lasset sie also eine viertel Stund dämpffen; reibet hernach ein rocken Brod / thut es in die Brüß zu dem Hun / würzet es mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und Negelein / drucket Citronen / Saffedarein / zuckert es auch / und lasset es also noch eine viertel Stund dämpffen: Alsdann thut ein Stücklein Butter darein / richtet es an / und streuet es mit würffliche geschnittenen Schelffen von Citronen.

49. Ein Ragoust von Schnepffen.

Schneidet die Schnepffen / wann sie allerdings nach nachfolgender Beschreibung gesäubert / und in halb Wein halb Fleischbrüh gedämpffet sind / in zween Theile / machet ein Butter