

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

Butter wohl heiß / röstet ein wenig Mehl schön braun darinnen ab /
 legt die zerschnittene Schnepffen in einen Hasen / rühret die gehackte
 Leber und was man sonst zum Schnepffen-Schweiß gebrauchet unter
 die braune Butter und das geröstete Mehl / und richtet es über die
 Schnepffen / güßet dann Wein und Fleischbrüh worinnen sie zu erst
 gekochet haben / wieder darüber / und so es zu wenig / noch etwas zu /
 würzet es mit Pfeffer / Negelein und Muscaten-Blumen / salzet es
 auch / thut etwas Champignons dazu / und lasset alles zusammen
 auffkochen / so ist es fertig.

50. Schnepffen zu dämpffen.

Ruffet oder rupffet an den Schnepffen die Federn auf das
 schönste heraus / ziehet den Kopff ab / nehmet das Gedärm
 samt der Leber und Magen heraus / und behaltet es in einem
 Schüssel auf / biß zu seiner Zeit ; waschet hernach den Schnepffen
 mit Wein aus / salzet und würzet ihn / wie das Rebhun / und lasset ihn
 gleich besagtem Rebhun ein viertel Stündlein im Wein dämpffen ;
 indessen nehmet das Gedärm / so man aufbehalten hat / thut nur allein
 den Magen davon hinweg / waschet das Gedärm mit Wein aus / da-
 mit das sandige und andere Unreinigkeit heraus komme / hacket es zu-
 samt dem übrigen klein / röstet ein gerieben rocken Brod im Schmalz
 thut das Gehackte dazu / und röstet es zuletzt ein wenig mit ; güßet die
 Brüh darinnen der Schnepff gedämpffet hat / daran / und rühret es
 glatt mit ab ; ist es aber zu dick / so güßet noch mehr Wein / auch / nach
 Belieben / etwas von Rosen-Essig hinzu / und so dann wieder über den
 Schnepffen in den Hasen ; würzet es mit Pfeffer / Cardamomen /
 Muskatblüh und Negelein / zuckert es auch / und drucket den Saft
 von Citronen darein / lasset es noch eine viertel Stund mit einander
 dämpffen : Richtet es alsdann in eine Schüssel / und streuet klein-ge-
 schnittene Schelffen von Citronen darauf.

51. Wilde Enten zu dämpffen.

Ruffet oder rupffet denenselben die Federn rein aus / hauet ihnen
 den Kopff und die Flügel ab / nehmet das Gedärm heraus / wa-
 schet es mit Wein aus / salzet und würzet es / wie das Rebhun / und lasset es
 ein viertel Stund im Wein dämpffen ; waschet hernach die Leber und Magen
 heraus / und behaltet sie in einem Schüssel auf / biß zu seiner Zeit ; waschet
 die Enten mit Wein aus / würzet sie mit Pfeffer / Negelein und Muscaten-Blumen /
 salzet sie auch / thut etwas Champignons dazu / und lasset alles zusammen
 auffkochen / so ist es fertig.