

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

sethet sie mit Wein und Essig reinlich aus / und leget solches einen Tag zween oder drey in halb Wein und Essig / oder auch / nach Belieben / in lautern Essig / und lasset es darinnen beissen; salzet es hernach innen und aussen / würket sie auch einwendig mit Pfeffer und Negelein / auswendig aber besteket die Brust mit Zimmet und Negelein: Oder / wann man will / spicket beedes / die Brust und Schenckel / mit klein-geschnittenen Speck / leget es in einen stollichten Hasen / gisset Wein / ein wenig Wasser und Essig daran / lasset solches eine gute Weile / nach dem sie starck sind / auf einer Gluth dämpffen; hernach röstet ein Weizen-Mehl im frischen Schmalz wohl braun / rühret es mit der Brüh / darinnen die Enten gedämpffet / an / würket es auch mit Cardamomen / Muscatblüh und Negelein / thut Pläs- oder Scheiben-weiß-geschnittene Limonien und Zucker darein / und lasset es also mit einander süden: Richtet es alsdann an / und leget die Limonien-Pläslein darauf. So es beliebt / kan man auch Eitronen-Safft darein drucken / und dergleichen klein-geschnittene Schellen darauf streuen.

52. Wilde Enten auf andere Art zu zurichten.

Wann die Enten gerupffet / ausgenommen / reinlich gewaschen / geingefalsen / und mit Pfeffer und Negelein gewürket sind / lege man sie auf den Rost oder aber in eine Brastpfanne / darin ein wenig Schmalz gegossen worden / welches fast besser / und lasse sie also etwas braun werden / spicke sie hernach mit Gewürz-Negelein / so nach der Länge zerschnitten sind / lege sie in einen Topf oder Hasen / gisse so viel Wein und ein wenig Essig darunter als es nöthig ist / zuckere ihn ein wenig / würke ihn auch mit Zimmet und Negelein / lasse alles zusammen süden / und richte es alsdann an.

53. Gedämpffte Vögel.

Zehet den Vögeln / wann sie gerupffet sind / die Gedärme heraus / und waschet sie schön / salzet und röstet solche hernach ein wenig