

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

Lebkuchen dazu / güsset süßen Wein daran / zuckerf und würzet es nach Belieben: Alsdann seihet die Brüh von dem Schlegel / werin man gesotten hat / herab / und güsset erst ermelde te Brüh darüber / lasset so also mit einander dämpffen ; richtet es in eine Schüssel / streuet Zimmet / und klein geschnitene Citronen-Schelffen darauf / und güsset die Brüh darüber.

61. Einen Reh-Schlegel zu dämpfen / auf andere Art.

Dreiteit / und südet den Schlegel ab / wie oben vermeldet ; danach bähet ein Stuck rocken Brod wohl braun / lasset es im Wein süden / daß es weich wird / treibet es durch einen Seifer oder Durchschlag / güsset Malvasier daran / würzet es mit Trisanet / Negelein / Pfeffer und Cardamomen ; wann nun der Schlegel sich genug gesotten hat / so güsset die erste Brühe ab / und die jetzt gelehrt darüber / und lasset ihn ferner dämpfen / bis er gar fertig ist: Alsdann richtet ihn an / und streuet würffliche geschnittene Schelffen von Citronen darauf.

62. Ein Schweinen Wildpret lang und gut aufzubehalten.

Wan muß das Wildpret drey oder vier Stunden in ein frisches Wasser legen / und hernach sauber heraus waschen / in leinen Hafsen / Essig / Wein und Wasser / und zwar jedes den dritten Theil daran güssen / auch salzen / doch nicht zu viel ; alsdann wie an einen Schweins Kopff allerley gute Gewürze als halb gesoffenen Pfeffer / Zimmet / Cardamomen / und etliche Muscaten Blumen / wie auch ein wenig Wachholder Beere / etliche Lorbeer Blätter / und klein geschnitzenen Rosmarin / daran thun / und ein wein wenig Süder oder abschipffen lassen ; ist zu viel Fett darauf / kan man ein wenig davon herab nehmen / jedoch so viel darauf bleiben lassen / daß wann