

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

deln darein: Lasset es noch eine Weile zu, samt dem Wildpret süden / und richtet es in eine Schüssel.

65. Wildpret in einer Citronen-Brüh.

Bähēt einen Schnitten rocken Brod fein lichte / thut solchen in ein Häfelein / güßet Wein daran / und lasset ihn süden; nach diesen schlaget ihn durch einen Seiber / güßet nochmal Wein dazu / thut Zucker / Cardamomen und Rosen-Essig daran / oder drucktet den Safft von Citronen darein / und lasset ihn über dem abgelohtenen Wildpret einen Sud thun: Wann ihr es nun bald anrichten wollet / so leget etliche Citronen-Pläze darein / und lasset es noch ein wenig / aber nicht lang mehr / süden; alsdann richtet es an / und streuet von Citronen klein-zerschnittene Schelffen darauf.

66. Wildpret in einer Limonien-Brüh.

Set das Wildpret in Essig / und lasset es acht Tage darin henen ligen; alsdann südet es in halb Essig und halb Wasser / Haber recht gefalzen / ab / dann bähēt ein gut Stück rocken Brod / güßet Wein / Essig und Fleischbrüh daran / und lasset es süden; hernach treibet es durch einen Seiber; ist es zu dick / so güßet Wein nach; schneidet alsdann Limonien halb würfflicht und halb zu Pläzen / thut sie in die Brüh / würzet selbige mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / leget das abgelohtene Wildpret in einen stollichten Hasen / güßet diese zusamm-gemachte Brüh darüber / und lasset es wohl darinnen süden / werffet leßlich ein gut Theil Butter darein / richtet es nachmals in eine Schüssel / und streuet würfflicht-gechnittene Citronen-Schelffen darauf: Wer will / kan auch ein wenig Citronen-Safft darein drucken.

67. Wildpret in einer Limonien-Brüh auf andere Weise.

Wann das Wildpret gepeisset ist / so setzet es in halb Fleischbrüh halb Wasser zu / thut Sals und Pfeffer daran / so es aber nicht gepeisset