

## **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

### 70. Wildpret in einer Zwiebel-Brüh / auf andere Art.

**B**eise und süde das Wildpret ab / wie vormals schon gedacht /  
bähe ein, oder zween Schnitten von einer Semmel; schneide  
hernach einen Apffel und eine Zwiebel / beedes klein / thu es zu-  
sammen / und zwar das gebähte Brod klein zerdrocket / in einen Ha-  
sen / güsse Wein daran / lasse es süden: Wann nun alles weich ist /  
treibe es durch einen Seiber oder Durchschlag / thu Zucker / Zisane /  
Pfeffer / Ingber / Mustatenblüh / Cardamomen und ein klein wenig  
Negerlein darein / lasse es ferner süden / und richte diese Brüh über das  
Wildpret an.

### 71. Wildpret in einer schwarzen Brüh.

**N**ehmet den vierdten Theil einer Maas vom Blut oder  
Schweiß eines Schweins / güsset ein Tröpflein Essig dar-  
unter / und lasset es durch einen Seiber lauffen; röstet dann  
ein Weisses Mehl im Schmalz / daß es schön braun werde / lasset es  
noch ein wenig erkühlen / güsset das Blut mit dem Essig / und noch  
dazu ein Gläslein Wein daran / streuet Pfeffer / Cardamomen / Ne-  
gelein und Zucker darein / lasset diese Brüh eine viertel Stund süden /  
güsset sie / über das zuvor besagter massen abgeseotene Wildpret / in ei-  
nen stollichten Hasen / und lasset alles zusammen noch einen Sud thun.

### 72. Ein Wildpret im Pfeffer.

**N**eibet Lebfuchen und rocken Brod / eines so viel als des and-  
ern / röstet das Brod zu erst / und dann den Lebfuchen im  
Schmalz / güsset Fleischbrüh und ein wenig Essig daran /  
würzet es mit Ingber / Pfeffer / Negerlein und Cardamomen / zuckert  
es auch so viel von nöthen ist / und lasset es in einem Topflein mit ein-  
ander / und / so es beliebt / mit ein wenig Wein / auf süden; gühret es  
hernach