

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

hernach über ein abgefottenes Wildpret / schaffet daß es noch ferner damit süde; richtet es alsdann in eine Schüssel/und traget es zu Tisch.

73. Ein Wildpret im Pfeffer / auf andere Art.

Röstet ein gerieben rocken Brod im Schmalz / man kan auch ein wenig Lebfuchen dazu nehmen / güsse Malvasier / oder sonst süßen Wein daran / lasset es einen Sud thun / und treibet es hernach durch einen Seiber; nach diesen nehmet geschälte Zwiebeln und Aepffel / hacket sie klein zusammen / und röstet es wohl im Schmalz / thut das Durchgetriebene daran / würbet es mit Ingber/Pfeffer / Negelein / Cardamomen und Muscablüh / zuckert es wohl / und güsse es über ein abgefottenes Wildpret/lasset selbiges noch einen Sud thun; richtet es hernach an / und streuet Trisanet darauf.

74. Ein Wildpret im Pfeffer / noch anderst.

Gibe einen Lebfuchen / thue ihn in ein Häselein / güsse Wein daran / mische Zucker / Zimmet / Ingber / Pfeffer und Saffran darein / in gleichen auch ausgekernete Rosin / und gewaschene Weinbeere oder Corinthen / güsse ein wenig Malvasier dazu / richte sie über das abgefottene Wildpret / und belege es mit abgezogenen Mandeln.

75. Ein Wildpret im Pfeffer / auf Wienerisch.

Nehmet ein Wildpret / welches im Essig mit Wachholderbeeren wohl gebeizet ist / südet solches im Wasser wohl getalgen ab; indessen schneidet Zwiebel/Aepffel und Birn/(wann man sie haben kan) zu Plälein / röstet es im Schmalz zimlich braun / läset auch ein paar Schnitten schwarzes Haus Brod auf einem Rost