

## **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

wohl braun; solte es aber gar zu braun werden/ kan man das Schwartze ein wenig herab schaben: thut solches in ein Haselein / gisset einen guten scharffen Essig / wie auch ein wenig von dieser Brüh / darinnen das Wildpret gesotten / daran/ lasset es also wohl mit einander süden; treibet es hernach durch einen Seißer oder Durchschlag / würzet es starck mit allerley Gewürz/ jedoch ohne Saffran/ zuckere es / und laßset die zusamm-gemachte Brüh im steten Sud fort süden: Wann nun das Wildpret weich gesotten / richtet es an in eine Schüssel / und gisset die beschriebene Brüh darüber; dann kan man auch / nach Belieben / würfflich-geschnittene Schelffen von Citronen darauf streuen.

### 76. Ein gesotten Spanfercklein kalt zu verspeisen.

**W**An nehme von einem Spanferckel die vordere Viertelein samt dem Kopff / setze sie im Köhren-Wasser zu / und lasse sie unge-salzen recht weich süden / alsdann nehme man selbige aus dem Hasen heraus / und lege sie vier und zwanzig Stunden lang in ein kaltes Sals-Wasser; wann man nun dieses bald zu Tisch tragen will / muß man es aus dem Wasser heraus nehmen / in eine Schüssel legen / Petersilien-Kraut darauf streuen / und Senfft oder Rosen-Essig dazu aufsetzen und also kalt verspeisen / man kan es auch wohl acht Tag lang also im Sals-Wasser erhalten.

### 77. Rindfleisch in lauterer Brüh abzusüden.

**W**imm ein schön Stück Fleisch / von einem Rind oder Schaf / lege dasselbe in ein frisches Wasser / und lasse es eine Zeitlang darinnen ligen; wasche selbiges schön heraus / salze und seße es in einem Hasen zum Feuer / und verfaume es auf das fleißigste: Will man es recht kräftig haben / kan man ganze Gewürz / Ingber und Muscaten-Blumen / oder an deren Statt Lorbeere / oder aber dergleichen Blätter / alles aber drey oder vier Stunden lang süden lassen / nachdem