

## **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

und dieses muß während dem Dünsten öfters geschehen, wenn es nun weich genug gedünstet hat, so seihe die Fette davon ab, hernach richte es auf eine Schüssel an, gib Limoniesaft und ein wenig Soße darüber, dann zur Tafel.

### Gewickeltes Fleisch.

Nimm ein breites Stück von einer Schall, klopf es gut, wie bewust, salze es ein, dann nimm ein wenig Pfeffer, gestoßene Nelken, klein geschnittene Limonie, blattlicht geschnittene Zwiebeln und Speck, bestreiche das Fleisch mit Limonie, Gewürznelken und Pfeffer, lege dann den Zwiebel und Speck darauf, rolle es zusammen und binde es, lege es in ein Kastrol oder Rein, nimm Beißkräuteln, ein wenig Essig und Suppe, oder Wasser; wenn es weich zu werden anfängt, so lege schwarze Brodrinden darein, lasse es gut verkochen, seihe die Fette davon ab, gib das Fleisch auf eine Schüssel, treibe die übrigen Theile durch ein Sieb, und mache eine kurze Soß darüber, alsdann gib es zur Tafel.

### Hirschzemmer, gebraten.

Nimm den Zemmer, wasche ihn sauber aus, und setze ihn in einen Hafen mit halb Wasser und halb Essig, dann Lorbeerblättern und Zwiebeln zu, salze es, und lasse es sieden, dann schöpfe die Fette davon ab, nimm sodann den Zemmer heraus, schmiere ihn mit der abgeschöpften Fette und besäe ihn mit schwarzen Brodbröseln, und lege ihn in eine Pfanne, dann gib die Pfanne in die Röhre oder in ein Backofen, und lasse die Brodbröseln räsch backen, dann gib ihn zur Tafel.