

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

Brust heraus, schöpfe die Fette in ein anderes Kastrol, gib 2 Häupel klein geschnittenen Zwiebel darein, besäe die Brust gut mit Semmelbröseln, und gib sie in das Kastrol, daß sie auf jeder Seite eine Farbe bekommt, gieße von dem Sude einen Schöpflöffelvoll auf die Brust, wann du willst, so kannst du einen Rahm und klein geschnittene Limonieschalen darzu geben, laß es dann so lang dünsten, bis die Soße schön klar wird, richte sie auf die Schüssel an, und gib sie zur Tafel.

Frisches Hirschfleisch, gesotten.

Nimm ein Stückel Hirschfleisch, wasche es gut aus, gib es in ein Häfen, gieße Weinessig und Wasser daran, thue Salz, Lorbeerblätter, Limonieschalen, Gewürznelken und Neugewürz hinein, laß es gut sieden, daß es schön mürbe wird, dann richte es auf eine Schüssel, gieße von dem Sude etwas darüber, und gib eine Ribiselsosse oder einen Zwetschenpfeffer in einer Schale darzu.

Hirschfleisch in einer Pastete.

Hacke das Fleisch zu Stückeln, salze es ein, und gib es in ein Kastrol, gieße Weinessig und Wasser daran, gib Zwiebeln, Lorbeerblätter und Limonieschalen darzu, laß es mürbe dünsten, gib dann die herausgedünstete Fette von dem Wildbret in eine Pfanne, röste geriebene schwarze Brodbröseln, damit sie schön braun werden, rühre es unter das Fleisch, gib ein wenig Milchrahm wann du willst darunter, laß es gut dünsten, daß die Soße schön klar wird, und richte sie in eine Melon- oder Kastrolpastete.