

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

Hirschfleisch in einer Soße.

Dünste das zu Stückeln gehackte Fleisch wie das Vorige, dann laß in ein Reindel ein Stückel Butter zergehen, nimm einen Löffelvoll Mehl und 2 Löffelvoll Semmelbröseln, laß es recht schön braun rösten, gieße von dem Sude, worin das Fleisch gedünstet hat, so viel hinein, daß die Soße in der Dicke recht wird, wenn du willst, so kannst du auch 2 Löffelvoll Rahm und klein geschnittene Limonieschalen daran geben, gieße die Soße über das Fleisch, laß es noch ein Paar Mahl aufsieden, und gib sie auf eine Schüssel.

Gebratenes Hirschfleisch.

Nimm ein braütiges Stück von einem Hirschen, hacke die Beine davon weg, schneide die Haut herunter, und klopfe es, daß es mürbe wird, salze es gut ein, spicke es mit Speck, laß es 2 oder 3 Tage in der Weiz liegen, brate es in einer Bratpfanne im Ofen, gib ein geschmiertes Papier darüber, daß sich der Speck nicht brennt, und gieße öfters eine Weize nach, wenn es gut gebraten ist, richte es auf eine Schüssel an, und gib eine Kapriesoß darüber.

Gedünstete Hirschleber.

Schneide die Leber in Stücken, bestreue sie ein wenig mit Pfeffer, wenn du willst, laß in ein Reindel ein wenig Fette heiß werden, gib klein geschnittene Zwiesbeln und die Leber hinein, laß es gut ausdünsten, stauhe einen Löffelvoll Mehl daran, laß es noch ein wenig rösten, gib Salz und Limonieschalen darzu, ein wenig Weinessig und Rindsuppe, laß es nur ein Paar Mahl