

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

auffieden, sonst wird die Leber hart, du kannst auch ein Stückel Sardellen-Butter darzu geben, wenn du willst.

Gedünste Hirschohren.

Siede den Hirschkopf im Wasser ab, putze ihn sauber, schneide das Fleisch von den Knochen klein länglicht, gib es in ein Reindel, gib Limonieschalen, ein wenig Muskatblüthe, ein halb Seitel Wein, und eben so viel Wasser, etliche ausgelöste Zibeben und Weinbeeren darzu, laß es gut kochen, walche ein Stückel Butter in Mehl, gib es daran, laß es gut versieden, und richte es auf eine Schüssel, nimm Kälberohren, und dünste sie mit Fleisch, wenn du anrichtest, so stelle die Ohren in der Mitte aufwärts, das andere zierlich herum, dann gib sie zur Tafel.

Jungfernbraten von einem Hirschen.

Nimm den Jungfernbraten, und ziehe die Haut ab, spicke und salze ihn, mache eine gute Beize von Lorbeerblättern, siede Zwiebeln mit Essig, und brenne den Jungfernbraten damit ab, und lasse ihn in der Beize 2 oder 3 Tage stehen, daß er mürbe wird, dann stecke ihn an den Spieß, wie ein lateinisches S. und brate ihn; wenn du ihn in der Röhre bratest, so tressire ihn auf eben diese Art, begieße ihn öfters mit Essig, Limoniesaft und Rahm.

Jungfernbraten auf andere Art.

Wenn der Hirsch nicht gar zu alt ist, so darf der Jungfernbraten nur ein Paar Stunden in der Beize lie-