

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

geschnittenen Zwiebeln, und lege die Rebhühner darauf, hast du ein rohes Fleisch, so lege es darzu, wie bey einer Schühsuppe, und laß es dünnen; fehre es dann öfters um, und laß es gut braun ausdünsten; schwimmt zu viel Fette auf den Hühnern, so seihe sie weg, staube ein wenig Mehl an die Seiten, laß es auch mitdünsten, daß es braun wird, alsdann gieße Fleischsuppe und Essig daran, daß es eine kurze Soße wird, thue auch Limonie darzu, und seihe die kurze Soße über die Rebhühner.

Gebratener Rehrücken oder Rehschlägel.

Wasche einen Rehschlägel aus, ziehe ihm die Haut ab, schlage ihn ein, und spicke ihn zierlich mit Speck, mache eine Beize von halb Essig und halb Wasser, laß dann den Essig mit Lorbeerblättern, Zwiebeln und Beizkräuteln sieden, und brenne den Schlägel damit ab; (wenn du ihn gleich brauchst, so mußt du ihn, so auch den Rücken, öfters abbrennen) dann brate ihn mit der Beize, daß er geschmack wird, und mache eine Kapriessos mit Rahm und Limonie, beym Anrichten gib ein wenig Soße darüber, die übrige Soße aber thue auf eine Schalle.

Auf diese Art wird auch das Hirschenfleisch zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß es länger in der Beize liegen muß, als das Rehwildbret, welches bekanntlich schwächer ist.

Rohrhendl an Fasttagen.

Rupfe ein Rohrhendl bis aufs Köpfel, nimmt dessen Gedärme heraus, wasche es aus, und salze es ein,