

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

ten Ort, und beschwere es mit einem Stein, laß es 3 oder 4 Wochen stehen, es bleibt aber auch noch länger; darnach siebe es im Wasser und gib's mit einer Soff zur Tafel. Man kann es aber auch mit 3 gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein, ein wenig gelben Rüben und Zellerie, in einem Kasterol schön marb dünsten, dann nimmt man das Fleisch heraus, ist noch viel Saft darin, so läßt man selbigen ein wenig eindünsten, staubt ein Paar Löffel voll Mehl daran, schüttet ein wenig Rahm und Rindsuppe daran, und gibt die Soff durch ein Sieb über das Fleisch. Auch kann das Fleisch ein wenig mit Kapri gezert werden.

192. Englischer Braten.

Reiße einen englischen Braten, der mit dem Lungenbraten gleich ist, rein, und beize ihn mit einer guten Beiz von Wein, Essig, Kräutern und Gewürz, dann belege ihn mit Fett oder Speck, umbinde ihn mit Papier, und laß ihn 6 oder 7 Stunden ganz gemächlich am Spieße braten, begieße ihn mit der Beiz, bis er gut und marb ist, dann nimm das Papier weg, und gib ihn entweder in einiger Soff davon, oder mache eine Sardellensoff darüber.

193. Hirschzemmer.

Nimm einen Hirschzemmer, wasche ihn sauber aus, salze ihn gut ein, verbinde ihn mit Spagat, daß er nicht zerfallen kann, gib ihn in ein Häfen, schütte Essig, Wein und Wasser dazu, ganzes Gewürz, Zwiebel, Limonieschälern, Lorberblätter, Kuttelkraut, Basilikum, Margran, Rosmarin, Kranawedbeeren, und laß ihn gut sieden, 3 oder 4 Stunden nach der Größe des Zimmers, gib ihn dann heraus, reibe eine Hand voll schwarzes Brot, vermische es mit ein wenig grob gestoßenem Zucker, Zimmet, Kranawedbeeren und klein geschnittenen Limonieschälern, mische es wohl unter einander, säe es auf den Zemmer, gib ein wenig Butter darüber, setze ihn in ein Deserl, daß er ein wenig Farbe bekommt, gib ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Beiz dazu, und gib ihn mit einer süßen Soff zur Tafel.

194. Kranawed- oder Wachholderbeerfleisch.

Nimm 4 oder 5 Pfund marbes Kindfleisch, kloffe es recht gut, salze es gut ein, gib eine Hand voll gestoßene Kranawedbeeren darüber, und laß es zugedeckt an einem kühlen Ort 6 oder 8 Tage stehen, dann wasche es gut aus, mache mit Essig, Wasser, Zwiebel, Beizkräuteln und Limonieschälern eine Beiz darüber, und wenn es die Zeit zuläßt, laß es 3 oder 4 Tage in der Beiz liegen, mache aber die Beiz des Tages 2 oder 3 Mal siedend, und gieße sie darüber; dann spicke es mit Speck, besäe aber den Speck mit fein geriebenem Pfeffer und zerriebenem Beizkräuteln, gib es in eine Bratpfanne, gib ein wenig Beiz darüber, belege es mit einem nassen Papier, brate es langsam 3 oder 4 Stunden, und wenn es anfängt marb zu werden, begieße es öfters mit ein wenig Rahm; dann mache eine Soff, gib in ein Häferl einen Kochlöffel voll Mehl, nimm den vierten Theil von einem Seidel guten Rahm, und rühre das Mehl damit schön klar ab, schütte die siedende Beiz dazu, den braunen Saft von dem Fleisch, ein wenig klein geschnittene Kranawedbeeren, laß die Soff damit gut aufsieden, gib das Fleisch auf eine Schüssel, die Soff darüber und dann zur Tafel.

195. Kranawedfleisch anderer Art.

Kloffe das Fleisch recht gut, salze es, gib die gestoßenen Kranawedbeeren darüber, laß es zugedeckt an einem kühlen Ort, so lange es die Zeit zuläßt, stehen, dann wasche es rein aus, daß das überflüssige Salz weg kommt, gib es in