

## **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

Speck, umbinde ihn mit Papier und laß ihn 6 oder 7 Stunden ganz gemächlich am Spieße braten, begieß ihn mit der Beiz, bis er gut und mürbe wird, dann nimm das Papier weg und gib ihn entweder in eigener Soß davon oder mache eine Sardellensoß darüber.

### Hirschzemmaer.

Einen Hirschzemmaer wasche sauber aus, salze ihn gut ein, verbinde ihn mit dem Spagat, daß er nicht zerfallen kann, gib in ein Gefäß Essig, Wein und Wasser dazu, ganzes Gewürz, Zwiebel, Limoneschale, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Basilikum, Majoran, Rosmarin, Kranawedbeeren und laß ihn gut sieden, 3 oder 4 Stunden, nach der Größe des Zemmaers, gib ihn dann heraus, reibe eine Handvoll schwarzes Brot, vermische es mit ein wenig grob gestoßenem Zucker, Zimmet, Kranawedbeeren und klein geschnittenen Limoneschalen, mische es untereinander, säe es auf den Zemmaer, gib ein wenig Butter darüber, setze ihn auf's Feuer, daß er eine Farbe bekommt, gib ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Beiz dazu und mit einer süßen Soß zur Tafel.

### Wacholderbeerfleisch.

2<sup>o</sup> oder 3<sup>o</sup> Kilo mürbes Rindfleisch klopfe recht gut, salze es gut ein, eine Handvoll gestoßene Wacholderbeeren darüber und laß es zugedeckt an einem kühlen Ort 5 oder 8 Tage stehen, dann wasche es gut aus, mache mit Essig, Wasser, Zwiebel, Beizkräutel und Limoneschale eine Beize darüber und wenn es die Zeit zuläßt laß es 3 oder 4 Tage in der Beize liegen, die Beize des Tages zwei- oder dreimal siedend, und gieße sie darüber; dann spide es mit Speck, besäe aber den Speck mit fein geriebenem Pfeffer und zerriebenem Beizkräutel, gib es in eine Bratpfanne, ein wenig Beize darüber, belege es mit einem nassen Papier, brate es langsam 3 oder 4 Stunden, begieße es öfters mit ein wenig Rahm; dann mache folgende Soß: Einen Kochlöffel voll Mehl, guten Rahm, rühre das Mehl damit schön klar ab, schütte die siedende Beize dazu, den braunen Saft von dem Fleisch, ein wenig klein geschnittene Wacholderbeeren, laß die Soß damit gut auffieden.

### Gebratener Lungenbraten.

Schneide von dem Lungenbraten die Knochen und das Fett weg, reibe das Fleisch mit Salz und Beizkräutel