

## **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

sie ein, überwickle sie mit Speck, brate sie schön saftig, richte sie auf die Schüssel, lasse in einer Pfanne ein Stück Butter zergehen, gib etliche Löffelvoll Semmelbrösel dazu, lasse sie gut anlaufen und gieße sie über die Vögel.

## Verschiedenes Wildpret.

### 1. Einen Hirschzemmer zuzurichten.

Wasche den Hirschzemmer sauber aus, salze ihn gut ein, verbinde ihn mit Spagat gut, daß er nicht zerfallen kann; gib ihn in einen Topf, schütte Essig, Wein und Wasser dazu; ganzes Gewürz, Zwiebel, Kranewitten, Limonienschalen, Lorbeerblätter, Majoran, Basilikum, Rosmarin, und lasse ihn 3 oder 4 Stund dünsten, nachdem der Zemmer groß ist, nimm ihn dann heraus, reibe eine Handvoll schwarzes Brod, vermische es mit etwas gestoßenen Zucker, Zimmet, mische es unter einander, streue es auf den Zemmer, gib etwas Butter darüber, setze ihn in ein Rohr, daß er etwas Farbe bekömmt, gib ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Beize dazu und richte ihn mit einer süßen Soß an.

### 2. Hirschbrust in guter Soß.

Lasse die Brust 2 Tage lang in einer Beize liegen, brich dann die Rippen überquer ab, thue sie in ein Kasserol, gieße zu gleichen Theilen Wein, Essig und Wasser dazu, gib Limonienschalen, Lorbeerblätter, Zwiebel mit Nel-