

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

ken befect, einige ganze Pfefferkörner, Neugewürz, Salbeiblätter, Kranewitbeeren, Basilikum, das nöthige Salz dazu und lasse es gut dünsten; lege hernach die Brust heraus, schöpfe die Fette in ein anderes Kasserol, gib 2 Häupel geschnittenen Zwiebel dazu, bestreue die Brust mit Semmelbrösel und thue sie in das Kasserol. Während sie bratet wende sie öfter um, damit sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe erhält, gieße vor dem Sud einen Schöpflöffelvoll auf die Brust und einige Löffelvoll Rahm, lasse es dann so lange dünsten, bis die Soff klar wird, thue dann etwas gebrannten Zucker dazu und sie ist zum Anrichten fertig.

3. Gedünstetes Hirschfleisch mit Pastete.

Das Fleisch wird in kleine Stücke zerhackt, eingesalzen, in ein Kasserol gelegt und mit Essig, Wasser, Zwiebel, Lorbeerblättern, Limonienschalen, Salbei und Kuttelkraut schön mürbe gedünstet. Thue in eine Pfanne die herausgedünstete Fette, röste geriebene schwarze Brotdrösel schön braun, rühre sie mit ein wenig Milchrahm unter das Fleisch, lasse es gut dünsten, daß die Soff klar wird und gib sie in eine Pastete.

4. Gebratenes Hirschfleisch.

Nimm ein Stück Hirschfleisch vom Schlägel, reinige es von den Häuten, klopfe es recht mürbe und salze es ein. Gib eine siedende Beize darüber, lasse es 3 bis 4 Tage darin liegen, begieße es öfter mit siedender Beize, nimm es dann heraus, spicke es zierlich mit Speck und brate es langsam unter öfterem Begießen mit sauern Rahm und Beize. Ist es gut gebraten, so gib es in eine Schüssel und passire Kapernssoß darüber.