

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

5. Gebratener Rehshlägel.

Nachdem der Schlägel gut ausgewaschen, salze ihn gut ein und lasse ihn ein paar Stunden in Salz liegen, dann thue in ein Häserl halb Essig, halb Wasser, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salbei, Limonienschalen, Beizkräutel, einige Kranewittbeeren, wenig Ingwer, zwei ganze Pfefferkörner und einige Gewürznelken, laß die Beize steden und brenne den Schlägel damit ab. Lasse ihn hernach 3 bis 4 Tage in der Beize liegen und brenne ihn alle Tage einmal stehend ab. Dann ziehe die Haut herab und spicke ihn schön mit Speck; sodann wird er langsam in der Pfanne gebraten und abwechselnd öfters mit Beize und Rahm begossen. Ist er gut gebraten, so gib ihn auf die Schüssel und gib ihn mit einer Sardellen- oder Kappernsoß auf die Tafel.

6. Gebratener Gemschlägel.

Verfahre damit, so wie mit dem Rehshlägel, nur muß er 1 bis 2 Tage länger in der Beize liegen.

7. Gemsbrust

behandle wie die Hirschbrust, nur darf sie nicht so lange dünsten.

8. Rehrücken.

Der Rehrücken wird auf eben dieselbe Art wie der Schlägel zubereitet, nur lasse man ihn 1 bis 2 Tage in der Beize liegen.

9. Gedünstetes Rehfleisch.

Zerstücke eine Brust oder Schulter, salze es, gib's mit Limonienschalen, Zwiebel, Beizkräutel und etwas Rind-