

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

Hirschzemmer, gebraten auf andere Art.

Nehme den Hirschzemmer, wasche und mürbe ihn, salze ihn ein, tressire ihn mit Spagat zierlich, lege ihn in ein Kastrol oder Rein, was du hast, gib halb Essig und halb Wasser, ein wenig Wein, Lorberblätter, Limonieschalen, Zwiebeln und March dazu, dann bestecke ihn mit Nelken, setze ihn auf die Gluth, kehre ihn um, lasse ihn weich dünsten, und wenn du siehst, daß er weich ist, nehme ihn heraus, gieße die Fette davon, laß aber die Soße noch dünsten, damit sie dicklicht wird, ehe du anrichtest, lege ihn hinein, und laß ihn kochen, dann nimm ihn heraus, bestreiche ihn mit Butter, besäe ihn mit Brodbröseln, und gib ihn zur Tafel mit Riesbifeln- oder Hättschenbättschensoß; du kannst auch von der gedünsteten Soße in eine Schalle geben, so ist er fertig.

Hirschzemmer, gedünstet.

Nimm den Hirschzemmer, salze ihn ein, und tressire ihn mit einem Spagat; dann nimm ein Kastrol, gieße halb Wasser und halb Essig hinein, und lege Lorbeerblätter, Beißkräuteln und blattlicht geschnittene Zwiebeln darein, und das Fleisch darauf; sodann decke es gut zu, und lasse es weich genug dünsten, alsdann mache eine kurze Soß, lege Limonieschalen und Gewürznelken darein, wenn du anrichtest, so seihe die kurze Soße über das gedünste Fleisch an, so ist er fertig.

Lungenbraten.

Salze den Lungenbraten ein, dann nimm eine