

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

braun zu werden anfängt, so seihe die Fette ab, wenn das Fleisch weich genug gedünstet hat, so lege es auf eine Schüssel, zertreibe das Grüne sammt dem Brod im Kastrol durcheinander, und seihe die kurze Soß über das Fleisch, und gib es zur Tafel.

Hirschzemer.

Nimm den Zemer, wasche ihn sauber aus, und setze ihn in ein Hasen mit halb Wasser und halb Essig, dann Lorbeerblätter und Zwiebel, zu; salze es, und lasse es kochen, dann schöpfe die Fette davon ab, nimm sodann das Fleisch heraus, schmiere es mit der abgeschöpften Fette und besähe es mit schwarzen Brodbrüseln, und lege es in eine Pfanne, dann gib die Pfanne in die Röhre oder in ein Backofen und lasse es räsch backen, dann gib es zur Tafel.

Gedünstet Hirschzemer.

Nimm den Hirschzemer, salze ihn ein, und tressiere ihn mit einen Spagat; dann nimm ein Kastrol, gieße halb Wasser und halb Essig hinein, und lege Lorbeerblätter, Weiskräutel und blattlicht geschnittenen Zwiebel darein, und das Fleisch darauf; sodann decke es gut zu, und lasse es weich genug dünsten, alsdann mache eine kurze Soß, lege Limonieschälere und Gewürznägeln darein, wenn du anrichtest, so seihe die kurze Soß über das gedünstete Fleisch an, so ist es fertig.

Gedünstes Rindfleisch in Lemoniesaft.

Nimm ein Rindfleisch, oder was du hast, wasche es sauber aus, binde es fest zusammen und siede es wie bewußt; eine Stunde vor dem Anrichten, nimm ein Kastrol, gib March und geschnitz