

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

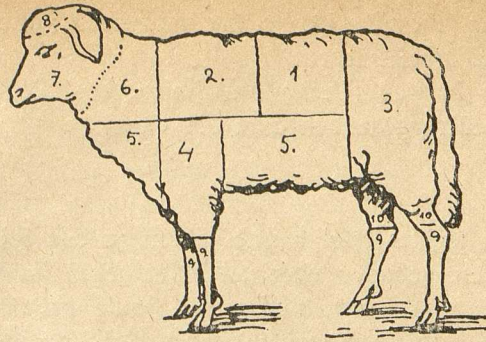
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Fleischteile des Schafes

1. und 2. Rückenstück, Sattelstück; 3. Keule; 4. Schulter, Bug, Schaufel;
5. Brust; 6. Hals; 7. Kopf; 8. Hirn; 9. Füße; 10. Hage

Das Ziegenfleisch

Auch hier ist das Fleisch der jüngeren Tiere (Kizlein) das beste. Es erscheint gerne gebraten oder gebacken am Festtagstisch. Das Fleisch der alten Ziegen ist zähe und wegen seines eigentümlichen Geruches wenig beliebt.

Geflügel

Das Fleisch der Hühnervögel ist sehr nahrhaft, leicht verdaulich und wohlschmeckend. Hühner haben ein weißes Fleisch und eignen sich ganz besonders für Kranke. Gänse und Enten sind fett und daher schwerer verdaulich. Zum Geflügel zählen wir das Haushuhn und seine zahlreichen Abarten, den Truthahn, das Rebhuhn, den Fasan, die Gans, die Ente und die Taube. Hausgeflügel rupft man am besten, wenn es noch warm ist und weidet es auch gleich aus. Geflügel wird gebraten, gebacken oder gedünstet. Wildgeflügel hat dunkles Fleisch und einen eigentümlichen Geschmack. Man läßt es nach dem Ausweiden gerne einige Zeit hängen, ehe man es verwendet. Da es sehr trocken ist, spickt man es gerne mit Speck.

Wildbret

Unter Wild verstehen wir alle jene Tiere, die nicht im Hause gehalten werden, sondern frei in Feld und Wald leben und erjagt werden. Den einzelnen Wildgattungen haftet ein eigentümlicher Fleischgeruch an. Das Fleisch des Wildes ist dunkel, enthält wenig Fett, aber sehr viel Eiweiß und ist dadurch leicht verdaulich und nahrhaft. Es soll längere Zeit ab-