

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

bestreuen / mit Lorbeer-Sträußlein bestecken / oder auch mit Blumwerck zu zieren / die Schüssel aber mit Lorbeer- und Pomerangen-Blättern zu umlegen / und zu Tische zu tragen.

3. Einen Reh-Schlegel oder Reh-Keule zu braten.

Häutet den Reh-Schlegel / spicket und bratet ihn frisch / oder bratet ihn zuvor ein wenig ein / richtet selbigen dann allerdings zu wie den / in diesem Theil gleich zu anfangs beschriebenen Ganssen Schlegel: Nur muß man sich absonderlich darnach richten / ob es ein alt oder junges Reh seye / und so dann selbiges nach befinden drei / vier / biß in fünff Stunden braten lassen; alsdann trocken oder mit einer Brüß / so wohl ausgezieret / zu Tisch tragen.

4. Einen Reh-Schlegel- oder Reh-Keule / auf eine andere Weise zu braten.

Nehmet den Reh-Schlegel / und häutet ihn / laßet selbigen eine Nacht und einen Tag im Wein-Eßig ligen / stopffet ihn hernach wohl mit einem Messer / und nehmt den selbigen Essig / darinnen er gelegen / güßet ein wenig Wein dazu / streuet Pfeffer / Megelein und Salz darein / laßet alles mit einander stüden / und setzt dann wieder über den Reh-Schlegel / laßet ihn eine gute Weile darinnen ligen / wendet ihn um / daß der Essig auf beyden Seiten wohl durchdringe; spicket und würzet ihn auf das beste ein / und schaffet daß er allerdings auf diejenige Manier und Art / wie die andern schon vorhergehends beschriebene gebraten werde.

5. Ein Vorläufferlein von einem Reh zu braten.

Die Vorläufferlein von einem Reh werden ebenfalls gehäutet /