

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

gespicket / gefalsen und gewürzet / auch frisch / oder im Wein oder Essig eingebeizet / gebraten / und allerdings zugerichtet / wie bey dem Reh, Hirsch, und Gamsen, Schlegel wiederholter massen bes deuret worden.

6. Einen Hirsch-Zehmer zu braten.

Der Hirsch-Zehmer muß gehäutet werden wie ein Haas / und ist am besten zu braten / wann man ihn halbiret / oder entzwey abschneidet / wird auch am mürbesten / so er entweder in lauter Wein, oder halb Bier und Wein-Essig / nach eines jeden Belieben / zehen bis in vierzehnen Tage eingebeizet / zuvor aber ein wenig eingewürzet wird : wann man ihn nun braten will / wird zu erst mit einer langen Spick-Nadel durch das fleischichte gestochen / daß der Speck durch die Mitte desselben gezogen werde ; dann spicket man ihn auswendig / würzet ihn mit Salz / Pfeffer und Negelein ein / und läset selbigen eine Weile zuvor darinnen ligen / stecket ihn dann an / daß er / wie obbeschriebene Hirsch und Reh, Schlegel / ganz gemacht / jedoch mit stetem Feuer / (weil sie bisweilen ein zimlich starkes Fleisch haben /) braten könne : dann wird er auch trocken aufgesetzt / oder aber eine Brüß darüber gemacht ; ingleichen auch ausgezieret / wie schon gedacht.

7. Einen Reh-Zehmer zu braten.

In Reh-Zehmer wird ebenfalls wie ein ander Wildpret gehäutet / u. nachdem er dick und fleischicht od klein und von eine jungen Rehe ist : lang oder wenig eingebeizet ; als daß gespicket und mit Salz / Pfeffer u. Negelein / wol eingewürzet : wann man den Zehmer anstecken will / leget man das Einwendige auf den Spieß / daß das gespickete übersch komme ; dann stecket man zwey starke Zwecke oben und unten in das Rückgrad / und bindet sie dabey mit einem Bind-Faden wohl fest an den Spieß : hernach wird er noch ferner mit drey oder vier