Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

zerschen, in wasser oder eingesottenen Most
wein gesotten, schwarz Kraut darein gebüst
ausgetriben, alsdan zuber, und Schmoz
Pfeffer darein, ein wenig zwibel geschnitten
mit gewissten gewürtz, und Mäglein, über
den hasen Lauge ist,

N. 139. Hasen in Krenpunädel.

Es sey ein frischer oder gesaltzener Hase
so aber er abgesotten, der gesaltzener
braucht nicht mehr saltzen, dan er nicht
zu viel Laugewürtzt ist, mehr den
Hasen darüber, wie oben beym Hasen
steht,

N. 140. Hasen Gebraten.

der Hasen wird zertheilt und eingesaltzen
Lasset ein wenig saltz stehen in saltz Lauge
Kocken, ehe dan er den Hasen