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

## 22. Rezeuwes auf Hessen Art

zieh dem Rezeuwes die Haut ab schneide den Köpf herauß die Füß umsen an der Brust bleiben ziehe ihm den Hals die Flügel kein weck auch herauß die Füß über Kreuz wie des Hasen dem gib zilt den mit Speck und Kotten wein gewürz Lorbeer blätter Rüdel Kraut alles gekocht Salz und dreiber gezogen dem gebraten wie ein Hasen die Brüz wie gekocht auf Kurzen Rost dem angreich mit Lemeny blätter gewürz

## 23 Rezeuwes auf gant besondere Art

wenn des Rezeuwes Kein ist brich ihm die Brust Salz ihm den bestreke 2 zwifel mit gewürz Nagel Lab ob in Schmalz dünzen dem nehm ein halben Lemeny ohne Kern schneid ihm auf Nüter gemzen Pfeffer dises alles stek in den Rezeuwes mach ihm gut zu Lage in ein kein Topf zwifel gewürz etwas Kalbfleisch dem Rezeuwes darauf übergiß ihn mit heißen Schmalz übers= Deck ihn mit Brosel und geschnitten Pilsling dekk ihn zu unter und ober glüt lab ihn dünzen bis es gut ist den unter dessen schneide noch 1 halben Lemeny kleinder Pfeffer 6 Löffel Essig kraut gieß es zum Rezeuwes lab es noch ein Viertel Stund dünzen so ist es Recht gut

## 24. Rezzeuwes Kandel

Die kleinen Kandel werden Kern sich gesalzen mit Eyer und brosel wich reuwes und geiberet den Kraut Lemeny Pfeffer Kraut Schellen Meßkerblie in dises auf kehen lassen ist gut — gebraten Rezzeuwes Kandel kan man auch so machen nur etwas Reb dazu