

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

c) Wildbret.

Gebratener Hase.

Wenn der Hase ausgeweidet und rein hergerichtet ist, so wird der Rücken unter der dritten Rippe abgehakt, rein ausgewaschen, die blaue Haut gut abgezogen, eingesalzen, mit Speck gespickt, mit Essig, Zwiebel, Lorbeerblättern und Beizkräuteln eingebeizt und 1 oder 2 Tage in der Beize liegen gelassen, stecke ihn dann der Länge nach an den Spieß, laß ihn schön langsam braten, begieße ihn aber öfters mit Beize; wenn er gut gebraten, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn mit Limoneschalen und Kapri und gieße den herabgetropften Saft darüber.

Rehschlegel.

Wasche den Schlegel rein aus, salze ihn gut ein, laß ihn eine gute Weile im Salze stehen, dann gib halb Essig und halb Wasser, Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Limoneschalen, ein paar Zehrerl Knoblauch, Beizkräuteln, etliche Wacholderbeeren, 2 oder 3 Körner ganzen Pfeffer dazu, laß die Beize siedend werden und brenne den Schlegel damit ab, laß ihn 2 oder 3 Tage in der Beize liegen, brenne ihn alle Tage ein paarmal siedend ab, dann ziehe die Haut recht herab und spicke den Schlegel zierlich mit Speck, brate ihn recht langsam und begieße ihn öfters mit Beize und Rahm untereinander gemischt; man kann auch ein Papier um den Schlegel geben damit der Speck nicht zu braun wird, dann, wenn er gut gebraten, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn wie den Hasen und gib eine Sardellen- oder Kaprisoß von der Beize gemacht dazu.

Hasenjunge.

Schulter und Bruststücke vom Hasen, Reh oder Hirsch schneide in Stücke, dünste es mit Speck, Wurzel und Beize bis die Beize eingegangen ist, lege das Fleisch heraus, staube einige Löffel Mehl über die Wurzel und Speck, laß es braun werden, gieße $\frac{1}{4}$ Liter Rahm hinzu und laß das Fleisch nochmals aufdünsten. Die vorderen Fleischstücke, die meist recht blutreich sind, machen die Soß schmackhaft und dunkel.

