

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

die Teile voneinander getrennt. So legt man sie in eine tiefe Schüssel. 1 Liter Wasser wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig zum Kochen gebracht, zwei mittelgroße Petersilienwurzel, vier mittelgroße gelbe Rüben, ein großes Häuptel Zwiebel, ein halber mittelgroßer Selleriekopf nudelig geschnitten, mit einem Lorbeerblatt, zwei Streifen Zitronenschale, eine Messerspitze voll getrocknetes Beizkräuteln hineingegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man läßt die Brühe auskühlen und schüttet sie dann über die Hasenstücke. Dies nennt man beizen. Ist das Fleisch von einem älteren Tier, so läßt man dasselbe 2—3 Tage, bei einem jüngeren genügt 1 Tag, in der Beize liegen. Man wendet das Fleisch öfter um. Will man den Hasen kochen, so seht man das Wurzelwerk ab, gibt dies in 4 Deka heißes Fett und röstet es schön hellbraun. Dies ist eine Hauptsache bei der Zubereitung. Nun legt man die Hasenstücke darauf und gießt so viel Beize darauf, daß die Fleischstücke bedeckt sind. 2 Stück Würfelzucker, der den Geschmack verfeinert, und das nötige Salz, wird beigegeben. Nun bringt man alles zum Kochen und läßt dies zugedeckt seitwärts langsam wallen. Die Kochzeit der Hasen ist verschieden. Junge Tiere werden oft schon in $\frac{3}{4}$ Stunden weich, ältere brauchen länger. Ist das Fleisch genügend weich, wird es ausgenommen und in Stücke geschnitten. Ist die Flüssigkeit noch nicht auf die Hälfte eingedämpft, so kann dies am Feuer geschehen. $\frac{1}{4}$ Liter Rahm wird mit zwei Eßlöffel gebräunten Mehles gut versprudelt und zur kochenden Beize gegeben. Dies wird noch einige Minuten verkocht und dann über die Fleischstücke passiert und angerichtet. Rahm ist gar nicht nötig, man kann das gebräunte Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und mitkochen. Auch Rindfleisch so zubereitet ist vorzüglich, nur braucht dies vorerst gar nicht in der Beize liegen.

Reh wie Hirschwild

ist, ebenso zubereitet, vorzüglich, nur muß man alle Zutaten doppelt nehmen, da die Fleischstücke größer sind. Auch soll Reh und Hirsch mehrere Tage, wenn es kalt ist, in der Beize liegen. Man wendet das Fleisch täglich einmal um. Verträgt jemand keinen Rahm, so kann er auch ohne denselben zubereitet werden. Essig ist nach Belieben zu gebrauchen.