

## **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

### Das Junge vom Hasen.

Dasselbe besteht aus dem Halse, woraus man den Schlund entfernt, aus den beiden Vorderläufen, dem Brustkorb, dem Herz, der Leber. Die Lunge soll nicht mitgekocht werden. Auch der Kopf wäre eventuell dazu zu verwenden. In eine Kasserolle gibt man 4 Deka Fett, eine mittelgroße, in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel, zwei gelbe Rüben, ein halbes Häuptel Zwiebel, ein Streifchen Zitronenschale, eine Messerspitze Beizkräuter, ein halbes Lorbeerblatt und einen halben fein geschnittenen kleineren Selleriekopf. Dies röstet man schön hellbraun, legt sodann die Fleischstücke darauf, gibt  $\frac{1}{8}$  Liter Essig und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, auch etwas Hasenblut, das ja meist am Brett zurückbleibt, auch das nötige Salz und zwei Stücke Würfelzucker dazu und läßt dies 1 Stunde seitwärts zugedeckt langsam dünsten. Sind die Stücke weich gekocht, so legt man sie aus. In  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm wird 1 bis 2 gehäufte Löffel gebräuntes Mehl gesprudelt und mit der Tunke mitgekocht. Passiert wird sie über das Fleisch angerichtet. Rahm ist auch hier nicht nötig.

Bei allen Einbrennen ohne Fett muß mehr Mehl genommen werden, daß die Speisen die gehörige Dicke bekommen.

### Sauerkraut.

Sauerkraut wird mit wenig Wasser, Kümmel und Salz zugestellt und weich gekocht. In 1 Deka Fett röstet man etwas fein geschnittene Zwiebel und gießt dies zum Kraut. Gebräuntes Mehl so viel als man sonst zur Einbrenn nimmt, verrührt man gut mit etwas kaltem Wasser und schüttet dies ebenfalls zu dem Kochenden. Nun muß es noch gut durchsieden, bis das Mehl die Flüssigkeit verdickt hat.

### Blaukraut.

Die Blätter werden gewaschen, fein geschnitten und etwas eingesalzen. Für ein Häuptel Blaukraut röstet man ein halbes Häuptel einer großen Zwiebel mit etwas Speck oder wenig Fett braun, gibt drei Stücke Würfelzucker hinein und das vor  $\frac{1}{2}$  Stunde eingesalzene Blaukraut,  $\frac{1}{8}$  Liter Essig und so viel Wasser, daß das Kraut nur zur Hälfte bedeckt ist. Kocht es länger, fällt es ja doch immer