

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

bestreuen/ alsdann die Pasteten nach der Form des Hasens gar zu
 fertigen. Man darff aber dieser Pasteten/ weil sie mit einem Ge-
 häck gemacht ist/ nur eine einige Brüh geben; nemlich/ wann sie eine
 halbe Stund im Ofen gestanden/ ein halb Seidlein/ halb Essig und
 Wein/ und alsdann selbige ferner abbachen lassen.

24. Eine Hasen - Pasteten / auf andere Art.

In Haas/ wann er gebeitet/ gespicket/ und die Füße vom Hin-
 dertheil herab geschnitten worden/ soll man ihn zuvor ein we-
 nig auf den Rost legen und abtrocknen/ damit er nur nicht so
 gar nah auf den Teig komme/ alsdann wohl einwürzen wie ein anders
 Wildpret/ und den beschriebenen Teig indessen zu den Boden nach
 dem Hasen formiren/ würzen; und/ wann man will/ auch ein we-
 nig geriebenes Rocken Brod darauf streuen/ den Hasen darauf legen/
 und mit Butter und Limonien/ oder Citronen/ wie das vorbeschriebes
 ne Wildpret überlegen: Will man aber ein Gehäck darein machen/
 so nimmt man die vordere Theile oder das Borhäs von den Hasen /
 läßt es mit Wasser und ein wenig Essig absüden/ löset das Fleischige
 von den Beinen herab/ hacket es klein/ seuchtet es mit ein wenig Essig
 und Wein an/ rühret allerley gute Gewürze als Pfeffer / Cardamo-
 men/ Muscatblüh/ Muscatnuß / und etwas von Negelein darunter/
 drucket Citronen-Safft darein/ streuet ein klein wenig klein-geschnit-
 tene Citronen oder Limonien/ Schelffen darauf/ mischet alles wohl
 unter einander/ leget es auf den Boden der Pasteten/ und den Hasen
 oben darauf; dann wird die Pasteten ferner fertigget und auf-
 gelebet: wie schon im Anfang dieses Theils zur Genüge beschrieben
 worden.

RE

25. Eine