

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

hölzernen Spießlein in der Mitte wol eingezwecket / und alsdenn
fein gemacht drey oder vier Stunden lang / nachdem er starck ist / ob
gebraten / in eine Schüssel gelegt / mit Blumwerck und Citronen
Pläßen ausgezicret / und mit klein-geschnittenen Citronen-Schellen
überstreuet.

8. Einen Haasen zu braten.

Dehet den Haasen ab / und gebet wohl acht / daß er nicht zu
rissen werde / schneidet oder stechet das Vorhäß davon ab / doch
also / daß der Haas nicht zu kurz werde / und waschet ihn
nach aus Wasser / Essig oder Wein wohl aus : alsdann wird er
gehäutet und gespicket / mit Salz / Pfeffer / Negelein und Muskat
blüh eingewürzet / und entweder also frisch gebraten / oder aber zuvor
im Essig oder Wein gebeisset ; wann er nun soll gebraten werden
wird er nochmal frisch eingewürzet / und an den Spieß gesteckt
dann spannet man selbigen mit einem langen Zweck / so bey den Beinen
durchaus gehet / von einander / und verbindet die Füße mit Papier
/ oder aber einem feuchten Tüchlein / lasset ihn dann wohl kochig
und lichte braun abbraten / daß die Specklein nicht schwarz werden
was aber sonst das Treiffen und Braten anbelanget / kan man sich
auch hierinnen allerdings nach der / bey den Gemösen-Schlegel
findenden Beschreibung richten. Will man eine Brüß darüber machen
/ so wird Rosen- oder Heller-Essig in ein Pfännlein gegossen
gestossene Zimmet / Zucker / und ein wenig Pfeffer / Negelein / und
Cardamomen darein gethan / und mit einander aufgesotten / dann
güßet man die Brüß in eine Schüssel / leget den Haasen darein / zieret
ihn mit Citronen-Pläßen aus / und streuet dergleichen klein-geschnittene
Schellen darauf.

9. Ein gebratener Haas in einer sehr guten Brüß.

Wann der Haas abgezogen / ausgenommen / eingewürzet / und
alles