

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

allerdings so abgebraten worden / wie in gleich vorhergehender Beschreibung gelehret worden / so machet diese Brüh darüber: Leget ein wenig Butter in eine Pfanne / lasset sie wohl braun werden / röstet eben einigen Kochlöffel voll Mehl darinnen / setzet scharffen Wein-Essig / Wein und Wasser / jedes gleich viel / in einem Häslein zum Feuer / gisset die braune Butter samt den darinnen gerösteten Mehl dazu hinein / würhets mit Pfeffer und Gewürz-Kegelein / lasset es alles zusammen süden / daß es ein dickliches Brühlein werde / gisset es in die Schüssel / und leget den Haasen darauf.

10. Junge Häslein gefüllt zu braten.

Das junge Häslein ziehet wie einen grossen ab / schneidet aber den Bauch nicht gar zu weit auf / nehmet das Eingeweid heraus / waschet das Häslein mit Wasser / und hernach / so es begehret / auch mit Essig reinlich aus / bereibet es mit seiner eigenen Leber; nehmet dann ausgekörnete Rosinen / Weinbeere oder Corinthen / abgezogene und geschnittene Mandeln / und zwar eines so viel als des andern / in gleichen auch geriebenes Brod / worunter einige ein gehacktes Gans-Leberlein thun / und zugleich mit im Butter oder Schmalz rösten; solches wird mit obgemeldeten Rosinen / Weinbeeren und Mandeln vermischet / alles zusammen mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatnüssen / und ein wenig Zimmet gewürhet; dann Ever daran geschlagen / und diese Füll in das Häslein gefüllet / nachmals der Bauch wiederum zugenehet; und nachdem das Häslein gehäutet worden / mit klein-geschnittenen Speck gespicket / eingesalzen / und mit Pfeffer / Kegelein / auch anderer guter Gewürz eingewürzet / und dann an den Spieß gesteckt / mit warmen Essig betreiffet / safftig abgebraten / und mit Citronen / wie gebräuchlich / ausgezieren.