

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

10. Einen gehackten Hasen zu braten.

Nimm einen frischen Hasen so nicht gebeitet worden/ so se das
Fleisch ganz davon/ daß die Beine oben alle an einander blei-
ben; hache dann das Fleisch vom Hasen / und den vierden
Theil so viel Speck/ wohl klein/ lege es in einen Napff / schlage den
Eyer daran/ und würbe es mit Pfeffer / Cardamomen / Muscaten-
Blüh und Negelein / rühre alles wohl unter einander / schlags dann
an die Beine / formire es also/ daß es einem Hasen gleiche / winde ei-
nen Zwirn-Faden darum/ so bleibt es etwas vester und besser beysum-
men; thue alsdann Butter in eine Brat-Pfanne / lege zwey dunn
und lang-gespaltene Holzlein oder Schleissen darein / und den
gehackten Hasen darauf / laß selbigen also in einem Bach / Oeflein
braten/ übergüsse ihn mit Butter/ und bestecke ihn dann/ wann er je-
tig ist/ mit Pinien-oder Krafft-Rüßlein.

12. Einen Pfauen zu braten.

Man nimmt ein halbes Seidlein oder halbe Maas Wein
güßet selbigen den Pfauen in den Hals daß er ersticket/
rupffet dann selbigen biß an den Hals und Kopff / welche be-
federt bleiben; nach diesem wird er vier Tage lang eingebeytet / dann
so wol aus/ als absonderlich einwendig mit Ingber / Pfeffer / Nege-
lein / Zimmet und Muscaten-Blüh wohl eingewurket / und auf das
fleissigste zugedecket und verwahret; und über Nacht im Keller/ oder ei-
nem andern kühlen Ort aufbehalten: wann er nun gebraten werden
soll/ läßet man ihn zwey Stunden lang im Salz ligen / und steckt
ihn dann an / verbindet den befederten Hals und Kopff mit einem
Lüchlein oder Papier/ daß sie nicht verbrennen: Indessen setzet man
einen Wein zum Feuer / würbet ihn mit Ingber/ Pfeffer und Ne-
gelein/ thut ein wenig Bach-Schmalz darein/ machet es süß/
betreff