

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

ser / siße es alsdann davon / güsse süßen Wein in ein Haselein / oder wann man nicht gerne süß isset / nur gemeinen Wein / dann lasse man ein wenig Butter braun werden / güsse sie schön warm über die Hagele / lege sie in den Wein / würze selbigen mit Ingber / Pfeffer und Negelein / lasse alles zusammen wohl süden / daß die Brüß bräunlich werde / und frage sie also zu Tisch.

57. Linnen Hasen zu dämpffen.

Sebet dem Hasen das Fell ab / nehmet das Eingeweid von selbigen heraus / und schneidet die vordere zwen Viertel / samt dem Hals und Kopff / biß an die Rieblein herab ; hernach häuget und beiset ihn etliche Tage in Wein-Essig und ein wenig Wein / oder leget ihn nur in schlechten Wein ; nach diesen spicket / saltet und würbet ihn mit Pfeffer und Negelein / zertheilet den Hasen in Stücke / und lasset die vordere Viertel in halb Wasser halb Wein-Essig süden ; löset so dann das Fleisch von den Beinen herab / hacket es klein / und thut gerieben rocken Brod / Pfeffer / Negelein / und Cardamomen dazu ; thut es in einen stollichten Hasen / (darunter man eine Blut schüren kan) güsset den meinsten Theil Wein / ein wenig Essig und ein Tröpfflein Wasser daran ; wer will / kan auch Citronen-Safft darein drucken / decket den Hasen zu / und lasset ihn dämpffen / biß es euch genug zu seyn düncket / und er weich ist : Wann man ihn nun fast anrichten will / würfft man ein Stück Butter darein / zuckert und richtet ihn an / und streuet klein-geschnittene Citronen-Schiffen darauf.

58. Linnen Hasen zu dämpffen / auf andere Art.

Breite / beize / spicke und würze den Hasen / wie vor gemeldet / brate den halben Theil desselben ab ; hernach zerschneide / und lege ihn in einen Topff oder Hasen / röste ferner ein gerieben rocken Brod / güsse Wein, und Malvasier daran / mische Weinberg
Latern