

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

Lacwerge / und den Safft von Citronen darunter / würbe es mit Zucker / Zimmet / Cardamomen und Pfeffer / güh es über den Hasen in dem Topff oder Hasen / und lasse es also mit einander dämpffen ; in dessen süde die äussere gelbe Schelffen von Citronen im Wasser / daß das Bittere davon komme / schneide selbige hernach klein / und würff sie / wan man den Hasen anrichten will / theils darein / lasse es noch einen Sud mit aufthun ; richte den Hasen zusamt der Brüß an / und bestreue ihn mit denen übrigen klein : geschnittenen Schelffen von Citronen.

59. Ein Has in einer Böhmischen Brüß.

Saltzet / würzet / spicket und bratet den Hasen / biß auf die Hälfte ; nach solchen ziehet denselben wieder vom Spieß / schneidet ihn zu Stücken / und güsset in einen Hasen Wein / Essig / und ein wenig Wasser / wie auch den Hasen. Schweiß daran / thut geriebenen Pfeffer. Kuchen dazu / rühret es glatt an / daß es nicht zusammen lauffe / würzet es mit Ingber / Pfeffer und Negelein : hat ket geschählte Zwiebeln gar klein / thut sie zusamt einem klein : und würfflich : geschnittenen Speck in ein Pfännlein / röstet es fein braun mit einander ab / güsset das Schmalz davon herab / und brennet das übrige an den Hasen in dem Hasen / lasset ihn damit dämpffen / und richte ihn alsdann an.

60. Einen Reh-Schlegel oder Reh-Reule zu dämpffen.

Säuet den Schlegel oder die Reule schön ab / beiget selbigen hernach drey oder vier : ja auch wol achte Tage im Wein. Essig / spicket / saltzet und würzet selbigen mit Negelein und Pfeffer ; legt ihn in einen Hasen / güsset Essig und Wasser / auch ein wenig Wein daran / und lasset ihn süden / biß er bald weich wird ; indessen nehmet geschählte klein : geschnittene Aepffel / röstet sie im Schmalz / thut gebackte Mandeln / Weinbeerlein oder Corinthen / und geriebenen
Leb: