

blüh eingewürzt/ und entweder also frisch gebraten / oder aber zuvor im Essig oder Wein gebeizet ; wann er nun soll gebraten werden/ wird er nochmal frisch eingewürzt / 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 / und läßt ihn dann wohl safftig und licht-braun abbraten / daß die Specklein nicht schwarz werden : was aber sonst das Treissen und Braten anbelanget / kan man sich auch hierinnen allerdings nach der / bey dem Gembesen-Schlegel / zu findenden Beschreibung richten. Will man eine Brüh darüber machen / so wird Rosen-oder Holler-Essig in ein Pfännlein gegossen / gestoffene Zimmet / Zucker / ein wenig Pfeffer / Megelein / und Cardamomen darein gethan / und mit einander aufgesotten / dann giesset man die Brüh in eine Schüssel / leget den Haasen darein / zieret ihn mit Citronen-Pläzen aus / und streuet dergleichen klein-geschnittene Schelffen darauf.

### 9. Junge Häslein gefüllt zu braten.

**D**as 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 beliebt / auch mit Essig reinlich aus / bereibet es mit seiner eigenen Leber ; nehmet dann ausgehörnete Rosinen / Weinbeere oder Corinthen / abgezogene und geschnittene Mandeln / und zwar eines so viel als des andern / ingleichen auch geriebenes Brod / worunter einige ein gehacktes Gans-Leberlein thun / und zugleich mit im Butter oder Schmalz rösten ; solches wird mit obgemeldten Rosinen / Weinbeeren und Mandeln vermischet / alles zusammen mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatnüssen / und ein wenig Zimmet gewürzt ; dann Eyer daran geschlagen / und diese Füll in das Häslein gefüllet / nachmals der Bauch wiederum zugenehet ; und nachdem das Häslein gehäutet worden / mit klein-geschnittenen Speck gespickt / eingesalzen / und mit Pfeffer / Megelein / auch anderer guter Gewürz eingewürzt /