

## **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

eindünsten, dann gib Fleischsuppe daran, salze es geschmack, und gib es zur Tafel. Wann du aber junge grüne Erbsen hast, so laß die Petersillkräuteln aus, und mache es auf die Art wie die Petersillsoße, so ist es fertig.

### Gingemachtes Hendl in guter Buttersoß.

Nimm ein gepuztes Hendl, lege es in eine Fleischsuppe, und laß sie nur anlaufen, dann nimm es aus der Fleischsuppe, und lege es in ein kaltes Wasser, daß es weiß bleibt, nimm eine Mehl, gib Butter darein, und laß sie zergehen, dann gib das Mehl hinein, laß es auffamen, und rühre es um, dann gib Fleischsuppe daran, was du brauchst, zerschneide das Hendl, gib es in die Soße mit Limonieschalen, salze es geschmack, wenn du ein Frikassée machen willst, so nimm zwey Eyer in ein Häferl, klopf sie ab, gib Limoniesaft darzu, wann du es anrichtest, so richte das Hendl auf die Schüssel, gieße die siedende Soße in die Eyerbötter, sprüde es ab, seihe es über das Hendl, und gib es zur Tafel.

### Weiß gekochtes Hendl.

Nimm das gepuzte Hendl, tressire und salze es ein, dann schneide die Flügeln vom ersten Glied ab, binde den Kopf an die Seite des Flügels; nimm eine dünne Speckblatte, bedecke das Hendl auf der Brust damit, und binde es zusammen, damit das Hendl sich ganz in den Speck eingebunden befindet, sodann nimm ein Kastrol, lege Speck und March darein, dann nimm ganze Zwiebeln, Petersill = und Zelleriewurzen darzu, sodann nimm das Hendl, und lege es auf das March oder auf