

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

Hühner mit Maurachen.

Bereite sauber gepuzte Hühner, zerstücke sie in vier Theile, dünste sie in Butter, gieße eine gute Rindsuppe daran, und laß sie sieden, dann brenne sie in der rechten Dicke ein; nimm frische oder gedörrte, ein wenig überfottene und sauber gewaschene Maurachen, dünste sie in Butter, mit grüner Petersill, und ein wenig Semmelbröseln; zuletzt gib Milchrahm gut gewürzt daran, würze auch die Hühner, richte sie an, die Maurachen darüber, und laß es auf der Gluth einen Sud aufstehn.

Einen Indian.

Nimm den Indian, stich ihn in die Ohren, und in den Kopf, oder haue ihm den Kopf ab, wie du willst, puße ihn mit siedendem Wasser, wie ein andres Geflügel, löse den Kropf aus, und reinige ihn, und untergreife ihn auf der Brust, wie die Tauben, salze ihn ein, mache eine Fülle von Semmelbröseln, Eyern, Milch, wie zu einem andern Braten, und salze sie ein wenig ein, wasche Weinbeeren und Zibeben, löse die Kerne aus, und schneide jede zu 2 oder 3 Stücken; nimm abgezogene Mandeln, und schneide sie stiftlicht, auch klein geschnittene Limonie; dieß alles rühre unter die Fülle, und fülle die Brust des Indians damit, stecke ihn an den Spieß, brate und begieße ihn öfters mit Butter; wenn der Indian gebraten ist, so lege ihn auf die Schüssel und ziere ihn mit Petersillkräuteln, gieße eine zerlassene Butter darauf, der Kopf muß allzeit bis auf den Schnabel mit Papier eingewickelt werden, und gib ihn zur Tafel.