

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

du hast, und Zwiebeln darauf, lege die Bögerln darein, decke sie zu, laß sie dünsten, und kehre sie um, daß sie beyderseits lichtbraun werden, wann sie lichtbraun sind, feihe sie mit den Zwiebeln ab, dann lege die Bögerln in das Kastrol, gib einen guten Rahm mit Limoniesaft darein, und laß sie dünsten, wenn du sie brauchst; so sind sie fertig.

Gefüllter Kapaun.

Nimm einen guten Kapaun oder einen Indian, wenn er gebeizt und ausgenommen ist, so salze ihn ein; nimm ein kälbernes Brait, hacke es klein; nimm in der Milch geweichte Semmeln, drücke sie aus, und hacke sie darunter, nimm ausgelöste Sardellen, Austern, auch ein wenig spanisches Kuttelkraut und Dachsenmarch, rühre alles unter einander ab, nimm drey Eyer darzu und würze es gut, fülle den Kapaun, und binde ihn zu, laß ihn langsam braten, mache eine gute braune Saftsuppe, und gieße sie, wenn er gebraten ist, darüber, und gib ihn zur Tafel.

Gefüllter Kapaun auf andere Art.

Nimm einen guten Kapaun oder Indian, diesen wann er sauber gepuht und ausgenommen ist, wird eingesalzen, nimm und untergreife ihn wie die Tauben; dann nimm ein kälbernes Brait, hacke es klein, auch in Milch geweichte Semmeln, drücke sie aus, und hacke sie auch untereinander darunter, nimm ausgelöste Sardellen, Austern, und gedünste Kartoffeln, auch ein wenig Kuttelkraut und Dachsenmarch wann du willst, rühre dieses untereinander ab, nehme drey Eyer, und rühre