

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

Kapaun mit Mäschern.

Nimm den Kapaun, wenn er sauber gepuzt ist, salze ihn ein, tressire ihn wie bewußt, nimm Mäschern, wasche sie ein wenig im Wein aus, gib die Mäschern in den Kapaun, und zwar in unterm Leib, wo die Gedärme heraus genommen wurden, und speise ihn zu, stecke ihn an den Spieß, und brate ihn, gib den Wein, wo die Mäschern sind ausgewaschen worden, in ein Reindl mit Butter, begieße den Kapaun öfters damit, diese Soße, welche vom Kapaun abrinnt, besorge gut, gib Limonieschalen darein, und so brate den Kapaun fort; wenn er gebraten ist, mache das Loch auf, daß die Mäschern heraus fallen, nimm den Wein sammt den Mäschern, Limonieschalen, ein wenig Butter mit Mehl verwürkt, und thue es in den Wein, und laß es aufkochen, gib den Kapaun auf die Schüssel, die Soße darüber, so ist er fertig.

Kapaun mit Aустern.

Nimm einen Kapaun, wenn er gepuzt ist, bereite ihn wie den vorigen, nimm Aустern, stich sie mit dem Messer auf, und laß das Sulzige sammt den Aустern in ein Reindl, gib Butter und Limoniesaft darein, salze den Kapaun, gib ihn an den Spieß und laß ihn braten, begieße ihn öfters mit der Aустernsoß, wann der Kapaun gebraten ist, so gib die Soße darüber, so ist er fertig.

Kapaun wie einen Fasan zu zubereiten.

Nachdem der Kapaun gepuzt ist, der Kopf aber muß mit etlichen Federn gelassen werden, dann wird er drey oder vier Stunden in eine Weiße von Essig, Zwiebeln