

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

und Beizkräuteln gelegt, zuvor aber muß er gut eingesalzen werden, binde handbreite Schnitten Speck darauf, und brate ihn an den Spieß, öfters mit Butter und Limoniesaft begossen, richte ihn auf eine Schüssel, gieße Butter und Limoniesaft darüber, oder eine kurze Soße von der Beize, so ist er fertig. Wenn du willst, so kannst du ihn mit Essig tränken, damit er schwärzer bleibt, wie bewußt.

Kapaun im Schlafrocke.

Nimm einen nicht gar großen und zu fetten Kapaun, die Füße werden nicht abgeschnitten, sondern rein gepußt und gewaschen, salze ihn gut ein, und spalte ihn wie zum Braten, gib ihn in ein Kastrol, gieße einen Schöpflöffelvoll Essig und Wein darauf, gib Zwiebeln, Beizkräuteln und ein wenig Speck darzu, lasse es halb dünsten, nimm den Kapaun heraus, laß ihn auskühlen, und schlage ihn in Buttermey ein, daß man nichts als die Füße sieht, stelle ihn auf ein Blattel oder Bratpfanne, beschmiere ihn mit Eyerklar, und backe ihn schön langsam in dem Ofen, gib ihn in eine Schüssel, und ziere ihn mit stiftlicht geschnittenen Pistazzi.

Gefüllter Kapaun auf Wildpretart.

Der Kapaun wird getödtet, das Blut aufbehalten, trocken gerupft und abgesengt, sauber ausgenommen, und warm untergriffen, gib aber Acht, daß er im Rupfen nicht zerrissen werde; alsdann mache folgende Fülle darein: Nimm die Leber und das aufgehobene Blut, ein Zwiebelhäupel, 2 Sardellen, 3 Krametsbeeren, Pfeffer und Muskatnuß, gestoßene Nelken und kälbernes