

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

Brat, dieses wird klein gehackt, das Blut vom Kapaun mit rothen Wein vermischt darunter gehackt, lasse es in einer Rein auf dem Feuer mit stättem Rühren anziehen, alsdann fülle den Kapaun damit, nimm rothen Weinessig, Wasser und Rosmarin, mache eine gute Beize, und gieße sie über den Kapaun; spicke denselben unter den Biegerln schön mit Speck, lasse ihn einen Tag in der Beize gespickt liegen, und brate ihn im Saft. Lege dünne gepfarzte Semmelschnitteln in die beym Braten abrinrende Saftbrühe, treibe sie sammt den Saft durch einen Durchschlag, gib sie unter den gebratenen Kapaun, so ist er fertig.

Karminadeln.

Bereite einen kälbernen Rücken, schneide Karminadeln herunter, löse die Beine bis auf die Rippen ab, klopf sie zierlich, dann salze sie ein; nun nimm ein Kastrol, leg sie blattlicht geschnitten darein, gib Zwiebeln, Petersill- und Zelleriewurzen und das Abgeschnittene von den Karminadeln darauf, nun lege die Karminadeln hinein, und laß sie dünsten, aber nicht braun, kehre sie um, und decke sie gut zu, wenn die Karminadeln ausgedünstet sind, nimm sie heraus, aber daß sie warm bleiben, und seihe die Fette davon ab, nimm auf ein Bret weißes Mehl und Butter, wirke es ab, und lege es in das Kastrol; hernach gib ein wenig Fleischsuppe daran, und laß sie sieden, daß aber die Soße weiß und dicklich bleibt, und einen guten Geschmack vom Grünen bekömmt; dann seihe die Soße von den Grünen ab, und tunke die Karminadeln in weiße Glaz ein, und richte sie auf die Schüssel zierlich an, hast du