

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

kömmt, schneide dann länglichte Schnitteln gut Fingerdick, und lege 2 aufeinander, nimm dann Wein, Zimmet und Zucker, lege die Schnitteln hinein, und lasse sie gut anziehen, dann nimm sie heraus, besäe sie mit Mehl, und backe sie aus heißem Schmalz, dann bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und sie sind fertig. Wann du die Spalten füllen willst, schneide die Schnitteln nicht so dick, und fülle sie mit Eingefottenem; lege sie in Wein mit Zimmet und Zucker, und mache sie weiters wie die ungefüllten.

Kapaunen- oder Hendlkoch.

Nimm ein Hendl oder einen halben Kapaun, puße ihn sauber, und übersiede ihn ein wenig in einer Fleischsuppe, dann nimm ihn heraus, und löse die Beine von dem Fleische, und schneide es ein wenig zusammen; reibe um einen Kreuzer Semmel, und weiche sie in Milch, dann stoße das geschnittene Fleisch in einem Mörser. Nun nimm ein Viertel Pfund Butter oder Mark, was du hast, in einen Weidling, treibe es ab, gib das gestoßene Fleisch hinzu, und verrühre es ein wenig. Mache dann von einem Ey ein Eingerührtes, drücke die Semmel aus der Milch, und gib sie in einen Mörser, gib auch das eingerührte Fleisch, wann du das wässerige hievon abgesehen hast, zu der Semmel in den Mörser, und stoße es gut zusammen; dann thue es in einen Weidling, salze es, und rühre es gut. Nun nimm klein geschnittene Limonieschalen, und drücke auch ein wenig Limoniesaft hinzu, und verrühre es gut mit 3 Eyerdottern und 3 ganzen Eiern. Dann schmiere ein Blattel mit Butter, und brösle es auch mit Butter aus, gib