

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

Gefülltes Hendl zum Braten.

Ist das Hendl gepuht und wohl untergriffen, so salze selbes ein, schneide Magen, Leber und Petersilkräutel fein zusammen, schlage 2 Eier daran, 4 Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln in Butter geröstet, Salz und ein paar Löffel voll Milchrahm, fülle es in das Hendl, binde es mit einem Faden zusammen und brate es, beschmiere es öfters mit Butter und richte es mit Petersilkräutel in eine Schüssel.

Gebackene Hendl.

Wenn die Hendl gepuht und ausgewässert sind, zerschneide sie in 4 Teile, salze sie ein, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, backe sie schön langsam aus dem Schmalz, damit sie semmelbraun werden, gib sie auf eine Schüssel und grüne Petersilkräutel darauf.

Alte Henne in Sauerkraut.

Wenn die Henne gepuht und ausgewässert ist salze sie gut ein und beize sie 2 oder 3 Tage, dann spicke sie gut mit Speck, brate sie an dem Spieß und begieße sie öfters mit Rahm, daß sie Farbe bekommt; wenn dann das Kraut mit Zwiebeln und Speck halb gedünstet ist, gib die Henne hinein, laß das Kraut damit ganz ausdünsten und richte es auf eine Schüssel.

Gebratener Kapaun mit Sardellen.

Salze den Kapaun gut ein und laß ihn im Salze eine Weile stehen, dann löse 2 Sardellen aus, trockne den Kapaun ab und reibe die Sardellen gut hinein, brate ihn, begieße ihn öfters mit Butter, wenn er schön semmelfarbig ist richte ihn auf eine Schüssel, gieße ein wenig Butter darüber und ziere ihn mit länglich geschnittenen Limoneschalen.

Frisch gebackene Rebhendl.

Wenn die Rebhendl rein gerupft, gewaschen, eingesalzen und eine Weile im Salze gelegen sind, so brate sie am Spieße, begieße sie öfters mit Butter und Limonesaft; wenn sie Farbe haben gib sie auf eine Schüssel, Butter und Limonesaft darüber.
