

## **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

### 7. Gefüllte gebratene Hendl.

Werden zubereitet wie gefüllte Tauben Nr. 7.

### 8. Eine alte Henne gebeizt.

Buße die Henne und wasche sie rein aus, lege sie in eine Beiz von Essig, Zwiebel, Beizkräutel, Lorbeerblätter und Salbei, lasse sie 2 oder 3 Tage in der Beiz stehen, dann speise die Henne, spicke sie gut mit Speck, bestreue sie mit Salz und gib sie mit der Beize in das Kasserol, lasse sie gut dünsten, bis sie schön mürbe wird, nimm sie heraus, stecke sie an den Spieß, begieße sie öfter mit Rahm, daß sie eine Farbe bekommt, setze eine Beize zum Feuer, lasse sie siedend werden, rühre in ein Häferl 2 Löffelvoll Mehl mit Rahm schön klar ab, rühre es in die siedende Beiz, gib Kapri, klein geschnittene Limonienschalen, das Herausgebratene von der Henne und ein wenig Safran dazu, lasse es wohl aufsteden, richte die Henne von Limonienschalen geziert in die Schüssel und die Soß in eine Schale.

### 9. Kapaun auf Fasanart.

Buße den Kapaun, lasse aber auf dem Kopfe, welcher in Papier eingemacht wird, einige Federn stehen, salze ihn und lasse ihn einen halben Tag in einer Beize von Essig, Zwiebel und Beizkräutel liegen. Wickle ihn dann in Blätter geschnittenen Speck ein und brate ihn an dem Spieß oder in einer Pfanne, öfters mit Butter und Limoniensaft begossen, richte ihn auf eine Schüssel, gieße Butter und Limoniensaft darüber oder eine kurze Soß von der Beize mit Sardellen und Kapri.

### 10. Kapaun in Sauerkraut.

Der gepuzte Kapaun wird eingesalzen, in Speck ge-