

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

weiß bleibt, zergliedere oder zerviertelte es wie du willst, salze es ein, kehre es in Semmelmehl um, und stoße es geschwind in ein kaltes Wasser hinein und heraus, bestreue es dann mit Semmelbröseln, und lege es auf einen Teller, dann nimm eine Pfanne, gib Schmalz hinein, backe es heraus, lege es auf eine Schüssel, ziere es mit Petersillkräuteln, und gib es zur Tafel.

Gefülltes Hendl.

Nimm ein gepuhtes Hendl, wasche und reinige es, und untergreife es wie die Tauben, salze es ein, drehe die Flügel aus, und richte es zierlich zu, dann mache ein Eingerührtes von 2 Eiern wie bewußt, wann das Eingerührte gemacht ist, so gib es in ein Haferl, und schlage ein Ey, dann klein geschnittenen Schnittling daran, und salze es geschmack, verrühre es gut untereinander ab, und fülle das Hendl damit; dann binde es zu, stecke es sodann an einen Spieß und brate es wie die gefüllten Tauben, so ist es fertig.

Faischirtes Hendl.

Nimm das gepuhte Hendl, und schneide es bey dem Rücken auf, dann ziehe die Haut bis auf die Flügel ab, nimm das inwendige Darmwerk heraus, hernach löse vom Bandwerk das Fleisch ab, nimm ein Stückel rohes Kalbfleisch, und das Hendlfleisch, was du von den Bandwerk abgelöst hast, hacke es mit in der Milch eingeweichten Semmeln und Limonieschalen klein, während dem schlage ein Ey unter das gehackte Brait, salze es geschmack; fülle das ausgelöste Hendl mit Faisch, und