

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

sie ebenfalls darein, dieses muß gut gewürzt werden, hernach fülle damit den Kapaun, speile ihn zu, und lasse ihn schön langsam ausbraten, mache eine gute braune Saftsuppe, und gieße sie darunter, wann er gebraten ist, alsdann gib ihn auf die Tafel.

Kapaun mit Linsen.

Nimm einen guten Kapaun oder Fasan, richte ihn, sauber gepuzt, mit würflicht geschnittenem Speck in ein Kastrol; mache unten und oben eine nicht zu starke Gluth an, bräune ihn schön langsam, gieße eine gute Hühnersuppe daran, und laß ihn gut sieden, nimm die vorher gesottene Linsen, und bestaube sie mit Mehl und klein geschnittenen Limonieschalen, und laß sie auch mitsieden, daß es die rechte Dicke bekömmt, lege den gebratenen Kapaun, gewürzt in die Linsen, laß ihn dünsten, lege ihn auf die Schüssel, so ist er fertig.

Kapaun mit Linsen auf andere Art.

Nimm einen guten Kapaun oder Fasan, der schon sauber gepuzt ist, richte ein Kastrol oder Rein mit gewürfelt geschnittenen Speck, bestreue den Kapaun mit Mehl, und gib ihn in das Kastrol, mache unten und oben Gluth, aber nicht stark, bräune ihn schön langsam, alsdann gieße eine gute Hühnersuppe daran, und laß ihn wohl sieden, nimm die schon vorher gesottene Linsen, und lasse sie auch mitsieden, daß sie die rechte Dicke bekommen, dieses muß gut gewürzt werden. Auf solche Art kann man auch die Rebhühner und Haselhühner machen, es ist gut, wenn man Kartoffeln darzu nimmt.