

## **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

scherln, wasche sie ein wenig im Wein aus, gib die Mäschlerln in den Kapau, und zwar in unterm Leib wo die Gedärme heraus genommen wurden, und speile es zu, stecke ihn an den Spieß, und brate ihn, gib den Wein, wo die Mäschlerln sind ausgewaschen worden in ein Reindl mit Butter, begieße den Kapau öfters damit, diese Soße welche vom Kapau abrinnt, besorge gut, gib Limonieschällerl darein, und so brate den Kapau fort; wenn er gebraten ist, mache das Loch auf, daß die Mäschlerln heraus fallen, nimm den Wein sammt den Mäschlerln, Limonieschällerln, ein wenig Butter mit Mehl verwürkt, und thue es in Wein, und laß es aufkochen, gib den Kapau auf die Schüssel, die Soß darüber, so ist es fertig.

#### Kapau mit Austern.

Nimm einen Kapau, wenn er gepuzt ist, bereite ihn wie den vorigen, nimm Austern, stich sie mit dem Messer auf, und laß das Sulzige mit sammt den Austern in ein Reindl, gib Butter und Limoniesaft darein, salze ihn, gib ihn an den Spieß und laß ihn braten, begieße ihn öfters mit der Austernsoß, wann der Kapau gebraten ist, so gib die Soß darüber, so ist er fertig.

#### Gebratenes Hendl.

Nimm ein Hendl und bereite es wie bewußt, puze es, salze es ein, gib etwas gepuztes Peterstillkraut inwendig ein, tressire es, stecke es an den Spieß und laß es braten.

#### Gebackenes Hendl.

Nimm ein gepuztes Hendl, wasche und reinige es sauber, dann stecke es in eine siedende Rind-