

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

den zusammen, stecke es an den Spieß, wie bewußt, brate es und gib's zur Tafel.

Hendl auf Repphuhn Art.

Nimm ein lebendiges Hendl, siebe Essig mit Weiskräutel und Zwiebel, nimm das Hendl, stecke selben einen Trichter in den Hals, und gieße den siedenden Essig hinein, hänge es auf und laß es auskühlen, dann puge es, wie bewußt, und spicke oder binde es mit Speck ein, wie ein Repphendl, brate und begieße es mit Butter, Essig und Limoniesaft: wenn das Hendl gebraten ist, so begieße es mit dem Saft, und es ist fertig; so, daß es zur Tafel gegeben werden kann.

Gedünstes Hendl.

Puge das Hendl wie bewußt, zerschneide es, nimm eine Reine, gib Butter und Zwiebel hinein; dann salze es ein, thue es in die Butter, laß es dünsten, dann staube ein wenig Mehl daran, und laß es noch ein wenig dünsten, dann gib geschnittene Limonie und Fleischsuppe daran; wann das Hendl gut ausgefotten ist, seihe die Soß darüber, so ist es fertig.

Hendl in Petersillkräutel oder grünen Erbsen.

Bereite das Hendl wie bewußt, nimm ein Reindl, gib ein Stückl Butter darein, nimm Petersillkräutel, wasche sie aus, und hacke sie mit einem Wiegemeßer zusammen, laß die Butter zerschleichen, gib ein wenig Mehl daran, das du Soß genug bekommst, wenn Butter und Mehl aufgesamt haben, so gib Petersillkräutel darein, lege das zergliederte Hendl darzu, laß es eindünsten, dann gib Fleischsuppe daran, salze es geschmack, und gib's zur