

## **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

nimm es heraus, löse den Spagat und den Speck davon weg, und seihe das Fett ab, gib in die übrige Soß etwas Limoniesaft; wenn du nun anreichtest, so lege das Hendl auf eine Schüssel und seihe die kurze Soß darüber, so ist es fertig.

### Alte Henne auf Haasenart.

Nimm eine alte Henne und tränke sie mit Essig, puz sie kalt oder warm, schneide den Kropf und die Knöbeln weg, nimm das Eingeweide und den Kropf heraus, die Flügel werden bey den Leibe abgehackt, schneide den Bauch bis auf die Brust aufwärts auf, lege die Brust herüber, stecke ein Spriefel über das Loch, wo der Kropf war, damit es wie ein Haase aussieht, dann wasche es aus und salze es ein; wenn es eine gar alte Henne ist, so kannst du sie zwey oder drey Tage in der Beize lassen, dann spicke sie wie einen Haasen mit Speck, und stecke sie an den Spieß, oder lege sie in eine Bratpfanne, und brate sie mit der Beize, unterdessen mache eine Kapriesoß, nimm ein wenig Mehl in ein Häferl, gib ein wenig Milchrahm darein, und rühre es ab, und dann ein wenig Beiz darzu, daß sie die rechte Dicke erhält, lasse es aufsteden, dann gib geschnittene Limonieschällerl und Kaprie darein, und laß es noch einmal aufsteden, so ist sie fertig, wenn du nun die Henne anreichtest, so lege sie auf die Schüssel, und gib ein wenig Soße darüber, dann gib die Soße in eine Schale mit auf die Tafel.

### Gebratene Tauben.

Nimm Tauben und stich sie ab, nimm den Kropf und Schlund heraus, stoße sie sodann in ein siedendes Wasser und puz sie, damit die Federn