

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

Allgemeines über das Geflügel

Das Geflügel soll einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden, damit es etwas abliegen kann. Das zum Braten bestimmte Geflügel soll noch warm gerupft werden, damit die Haut nicht zerrissen wird, Enten, Gänse, Indiane werden häufig mit pulverisiertem Pech eingerieben. Die Eingeweide müssen nach dem Rupfen vorsichtig ausgenommen werden. Hühner, Enten, Gänse werden meistens gestochen, Tauben erwürgt und Indiane geköpft.

Altes Geflügel legt man einen Tag in kaltes Wasser, um es mürbe zu machen. Soll das Geflügel gefüllt werden, muß man es noch warm an der Brust und am Rücken untergreifen. Tauben bläst man zum Rupfen häufig mit Luft auf. Die Innereien des Geflügels werden entweder zu einer Einmachsuppe verwendet oder als Gansl- oder Entenjunges zubereitet, oder klein gehackt und in die Fülle gemischt. Gansleber wird zu verschiedenen feinen Pasteten verwendet.

Gebratene Hühner

Man rechnet pro Person ein halbes Huhn. Die jungen Hühner werden gepuht, dressiert, wenig gesalzen und in eine Bratpfanne gegeben, mit heißer Butter übergossen und ziemlich rasch gebraten.

Gefüllte Hühner

Die jungen Hühner werden auf der Brust und am Rücken vorsichtig untergriffen und mit einer Semmelfülle gefüllt und weiter wie die Brathühner behandelt. Leber, Herz und Magen der Hühner kann man fein wiegen und unter die Fülle geben.

Badhühner

Junge, zarte Hühner werden vorsichtig gepuht und einige Stunden liegen gelassen. Dann werden sie geviertelt, gesalzen, in Mehl, Ei und Brösel paniert und in heißem Fett ausgebacken.

Paprikahühner 1

3 Hühner werden gepuht, geviertelt und gesalzen. In 100 g Butter läßt man eine große Zwiebel goldgelb anlaufen, gibt die Hühnerstücke hinein, gießt mit Wasser oder Suppe auf und läßt das Fleisch langsam weich