

## **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

## 20. Capaunen zu braten.

**W**ürget und brühet die Capaunen / lasset sie auch zimlich lang im kalten Wasser ligen / daß sie schön weiß werden; spreiffelt ihnen / so ihr wollet / die Füße bey denen Schenckeln / wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf / wie den Welschen Hanen; wie wol man ihnen auch die Füße gestreckt lassen kan / so in eines jeden Belieben stehet: spicket sie dann auf der Brust / salzet und würzet sie / einwendig mit guter Gewürz / und stecket sie also an den Spieß / daß selbiger oben an dem Hals bey dem Brust-Bein wieder heraus komme / welches bey allen Geflüg absonderlich wohl zu mercken / weil es auf solche Weise sehr vest stecket; dann wird auch ein gut Stük Butter in den Hals gesteckt / weil sie davon gar mürb und safftig im braten werden: nechst diesem betreiffet man sie nur auswendig allein mit Butter / und lasset es allgemach abbraten / zuletzt betreiffet oder bedupffet man sie nochmal mit Butter / wie alles weiß gebraten / weil es davon schön gestlig auf den Tisch kommet; dann ziehet man die Capaunen ab / leget sie in eine Schüssel / beziehet sie mit Citronen-Pläzen / und dergleichen klein; geschnittenen Schelffen. Will man aber eine Brüh darüber haben / kan man selbige von Ribes oder Johannes-Beerlein / in gleichen auch von Saurach oder Wein-Negelein / oder auch eine andere süsse Brüh darüber machen; dergleichen unterschiedl che / nachgehends in einem besondern Theil / beschriben zu finden.

## 21. Einen Capaun mit Sardellen zu braten.

**B**reite den Capaun allerdings wie gedacht; indessen wasserreelliche Sardellen ein / lege sie im Wein / und richte sie zu / wie man sonst pfleget; ehe man nun den Capaun / so zuvor innen und aussen eingefalzen und gewürzet worden / anstecken will / so