

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

ches in eine Schüssel oder Napfflein / werffet Saltz und Gewürz das zu hinein / so viel zu einem Hun einwendig zum einsalzen und würzen von nöthen / rühret und schlaget es wohl unter die Butter; wann nun das Hun sauber ausgewaschen / stecket man die mit Saltz und Gewürz abgerührte Butter einwendig in das Hun hinein / salzets auch auswendig / und stecket es an den Spieß // wie ein ander Hun / und die Füße hinterwärts hinauf // wie an einem Rebhun; wann nun das Hun angesteckt / vernehet es auf das beste / damit die Butter nicht heraus lauffen könne: dann nehmet ein kalbern Nes / oder aber zwey oder drey zusammen / nachdem das Hun groß ist / wickelt es über und über darein / und nehet es überal zusammen / daß nichts von dem Hun hervor sehe / es muß aber selbiges nicht drangs darüber seyn // sondern gleichsam nur schlottern / dann es schnorret im braten vorhin zusammen / und bratet also das Hun samt dem Nes schön allgemach ab; wann das Nes auswendig etwas braun wird / so ist das Hun fertig: dann schneidet man das Nes herunter / so wird das Hun schön weiß / und doch auf das beste ausgebraten / und ein vortreflich kräftiges Essen seyn.

24. Ein junges Hun / wie ein Rebhun zu braten.

Nehmet ein junges Hun / ertränckets mit Essig / wie die bald hernach beschriebene Tauben / hänget es auf / und lasset es verzappeln / rupffet und schneidet es auf / nehmet es aus / und waschets mit Wein / würzets innen und aussen wohl ein / und sezet es über Nacht im Keller: Wann man will / kan mans auch spicken / stecket das Hun dann an / und bratets wie ein ander Hun / und machet eine Brüß darüber nach Belieben.

25. Hünen auf gemeine Art zu braten.

Würget die Hünen / kröpffet sie sauber / daß der Kropff nicht zerrissen