

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

sen werde/ brühet sie schön/ lasset selbige etwas lang im kalten Wasser liegen/ dabey dann zu erinnern/ daß man ja mit keiner Hand viel in das Wasser greiffen solle / weil sie sonst nicht so schön und weiß werden/ auch kan man/ so es beliebt/ die Füße hinauf spreussen / wie bey denen Capaunen gedacht : wann nun die Hünen gebraten werden sollen / kan man eine Stund zuvor selbige sauber auswaschen / innen und aussen einsalzen/ und inwendig mit guter Gewürz wohl einwürzen/ auch werden sie gar wohlgeschmack/ wann man einwendig ein freisches Sträußlein Rosmarin/ und ein paar Stängelein frischen Majoran/ zusamt einigen Lorbeer Blätlein hineinleget/ und also eine Welle liegen lasset : dann stecket man sie an / und schiebet oben / wann man will/ die Mägenlein und Leberlein/ zusamt einem Stücklein Butter/ in den Hals hinein / betrieffet sie einwendig ein wenig mit heißem Schmaltz/ auch aussen bedupffet man sie inder mit Butter/ lasset sie bey einem hellen Feuer schön abbraten ; auf die lezt/ nachdem sie nochmal mit Butter betrieffet worden/ kan man selbige mit geriebenen Eyer/ oder auch weissen Brod bestreuen / und alsdann noch ein wenig herum braten/ daß sie schön gestig und licht braun werden : wann sie dann in eine Schüssel geleet/ zieret sie auf das schönste aus. *

26. Ein gefülltes Hun zu braten.

Hilfflich muß man das Hun sauber brühen / aber nicht gar zu heiß/ damit die Haut nicht zusammen schrumpffe ; alsdann oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut ablösen / bis hinunter auf die Brust : Hierauf nimmt man ein wenig geriebenes Eyer-Brod/ hacket ein wenig Petersilien-Kraut/ röstets im Schmaltz richtets über das geriebene Brod/ schläget zwey Eyer daran/ mischt ein wenig Pfeffer/ Cardamomen/ Muscatblüh / Ingber/ Sals und so man will/ Weinbeerlein und abgezogene klein-geschchnittene Wein

* Man kan auch die Hünen/wann man will/mit Sardellen braten / wie bey Capaunen/ auch allerley Brüh darüber machen/ wie selbige nachfolgend in einem besondern Theil/ beschrieben zu finden.