

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

darunter / machet also eine linde Füll an / so nicht all zu vest ist / füllet sie oben beydem Hals/ wo die Haut abgelöset worden/ hinein/ streichets auf der Brust wohl aus einander / nehet oder bindet es oben mit einem Faden zu/ salzet und würzet es/ wie gebräuchlich/ steckets an/betreiffes mit Butter/bratet es fein schön ab/betreiffet es zulezt nochmal mit einer Butter/daß sie gisten/ und richtet selbige dann an.

27. Hasel und Reb - Hünner zu braten.

Ruffe die Hasel und Reb Hünner bis auf den Kopff/ nimm bey den Hals den Kopff heraus/ und schneide sie unten auf wie ein Hun/ nimm das Eingeweid alles heraus / wasche die Reb oder Hasel Hünner sauber mit Wein oder Essig / oder auch mit halb Wein und Essig/ und stecke die Füße unter/ lasse sie im Wein/ wozu etliche ein wenig Essig mischen/ zwey bis drey Tage/ oder so lang du selber wilt/ ligen : wann sie nun gebraten werden sollen / wasche sie nochmal mit einem frischen Wein aus; spicke entweder gleich jeso / oder auch des Tags zuvor/ die Brust und Schenckel mit klein geschnittenen Speck/ würze sie mit Salz/ Pfeffer/ Megelein/ Muscatblüh und Cardamomen innen und aussen wol/ und lasse es eine Weile also in dem Gewürz ligen/ stecke selbige an / wie andere Hünner / der Kopff aber muß mit einem Papier oder feuchten Tüchlein verbunden werden/ daß er nicht verbrenne oder schmalsig werde; betreiffet alsdann mit Schmals/ oder beduffet sie mit Butter/ wie bey dem Auerhanen mit mehrern ist berichtet worden; doch müssen sie gleichfalls ein wenig mit einem heißen Schmals einwendig betreiffet / und also fein langsam/ daß sie fein safftig und licht braun bleiben/ abgebraten werden: dann träget man sie also trocken gebraten / mit Citronen oder Blumwerck ausgezieret/ oder auch mit einer/ im nachfolgenden Theil/ beschriebener Brüh zu Tisch.

* * * * *

Siebey ist zu mercken / daß man die Hasel und Reb Hünner auch frisch