

## **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



## I. Hünner oder Capaunen zu zurichten/das sie weiß und mild werden.



An die Hünner oder Capaunen gewürget sind / Kröpffet und waschet sie schön aus / damit das Blut wohl heraus komme; werffet sie hernach wieder in ein frisches Wasser / und lasset selbige darinnen ligen / wo es anderst die Zeit leidet / biß sie genug erkaltet / ehe sie noch gebrühert worden / dann am ersten Erkalten ist am meinisten gelegen; hernach brühert sie / aber nicht zu heiß / dann das Wasser dariff nicht süden / weil die Haut sonst davon zusammen schlupffet / und das Geflüg nicht schön weiß wird / man muß auch gemacht mit umgehen / daß man die Haut nicht zerreißet / Wann nun die Federn alle herab gezupft worden / nehmet ein reines lauliches Wasser / waschet und reibet es schön darinnen ab / damit die gelliche Haut ganz rein herunter komme / vergesset auch nit die Füße abzuweihen / und die Augen auszustechen / in gleichen schneidet sie nicht zu weit aus / ziehet die Gedärme fein gemacht heraus / greiffet nach dem Magen und der Leber hinein / daß ihr sie wohl ablösen / und mit der Galle recht heraus bringen könnet / und gleichwol das Hun oder den Capaun dabey nicht zu weit aufreiffet; hernach waschet sie einwendig schön / und stecket ihnen die Flügel unter / ist dann ein gemeines Hun / so strecket die Füße einwendig hinein. Dem Capaunen aber lasset die Füße gestreckt / wann sie gesotten werden sollen; werden sie aber gebraten / so stecket es zierlicher / wann man sie mit hölkernen Zwecklein neben hinanstreckt / wiewol es manche zum Braten auch nur gestreckt lassen: Was dann last sie noch länger im frischen Wasser ligen / und so kan man solgends alle Hünner / die zu kochen unter die Hand kommen / zubereiten; nehmet auch in acht / wann man ein Hun abwürget / daß es mit gelegener Zeit einen Tag vorhero gewürget werde / so wird es nicht zäh. In aber eine grosse Hitze Somerszeit / daß man vermeinet / und beschreitet / sie möchten über Nacht roth werdē / so lasset sie nur in einem hölkernen Schaff mit frischen Wasser / darein man noch mit keiner Hand