

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

19. Hünner oder Capaunen im Schnittlauch oder Schnittlingen.

Wann die junge Hünner oder Capaunen auf offte-gemeldete Art zubereitet worden / schneidet sie zu Viertellen / waschet / salzet und würket sie / thut auch nach Belieben Kalbs-Briese dazu / mischet solche in einen stolllichen Hasen oder Tiegel zusammen / gisset Wasser daran / und lasset es wohl veräumen und abschöpfen ; nehmet dann beedes heraus / leget es in eine Schüssel / seihet das Wasser / dorinnen sie gesotten haben / durch ein reines Tüchlein / und wischet den stolllichen Hasen oder Tiegel auf das reinlichste aus / schlichtet dann die Briese / und Viertel von denen Hünnern oder Capaunen / ordentlich wiederum hinein / und würket jede Lag derselben mit Cardamomen / Muscaten-Blüh / Pfeffer / und klein-geschnittenen / zuvor gewaschlenen Schnittlauch oder Schnittlingen / und gisset dann die zuvor durchgeseihete Brüß darüber / lasset es alles zusammen süden / biß die Hünner weich sind : Wann ihr sie nun anrichtet wollet / zerlosset zuvor etliche Eyerdottern / rühret sie mit etwas lauterer Brüß / darinnen die Hünner oder Capaunen gesotten / wohl an / und richtet sie dann darüber : Nehmet aber auch von zwey oder drey hart-gesottenen Eiern die Dottern heraus / hacket selbige klein / vermischet sie mit frischem klein-zerschnittenem Schnittlauch / und streuet sie oben darauf / auf den Rand der Schüssel aber gröblich-zerstoffene Muscaten-Blüh.

20. Hünner oder Capaunen im Reiß.

Nehmet den Reiß in einer Fleischbrühe / auf eben solche Art / wie selbiger im andern Theil Num. 87. zu finden / jedoch nur biß auf die Helffte ab / das Hun oder den Capaun aber südet gleiches falls nur zur Helffte ; leget sie alsdann unter den Reiß / und lasset selbige zusammen mit einander völlig abkochen / doch also / daß das Hun oder der Capaun nicht gar zu weich werde : Thut aber zuletzt ein gutes Stück Butter und Muscatolühe daran / und richtet solches in einer Schüssel.