

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

Oder :

MAn süde das Hun oder den Capaun absonderlich und ganz als klein schön weiß ab / den Reiß aber brühe man auch besonders vier oder fünfmal mit südenden Wasser an / seihe dann solches wieder davon / und setze ihn im südenden Wasser zu / biß er mehr als halb gesotten ; hierauf seihet das Wasser ab / güßet dagegen eine gute südende Fleischbrüh daran / lasset solchen gar süden / würcket ihn auch wie sonst / lasset zulezt ein gut Stück Butter mit aussüden : Leget das Hun in eine Schüssel / und richtet den Reiß darüber an.

21. Hünner oder Capaunen in Nudeln.

Südet das Hun oder Capaunen schön weiß / indessen machet und fochet die Nudeln / wie selbige im andern Theil Num. 28. bey dem Hader- und Nudel-Mus beschrieben worden : Wann dann nun das Hun oder der Capaun genug gesotten sind / leget selbigen in eine Schüssel / richtet die Nudeln darüber / streuet auch Muscaten-Blüh darauf und tragts zu Tisch.

22. Hünner oder Capaunen in Glößlein / Knöpflein oder Knötlein.

Die Hünner oder Capaunen werden nur im Wasser schön weiß abgesotten / ein wenig Muscaten-Blüh darein gethan und gesalzen : indessen machet man Glößlein oder Knötlein an / entwedder grüne / rote oder weiße ; man kan sie auch ein wenig länglicht / wie Würfflein / formiren : es werden aber die Grüne Knötlein von Petersilien-Kraut gemacht / und zwar dasselbe klein zerhackt / und ein geriebenes Semmel Mehl / zusammen gehackten Petersilien-Kraut / in ein wenig zergangener Butter anzerühret / Eyer darein geschlagen / mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh gewürcket / Glößlein oder Knötlein daraus formiret / in eine südende Brüh geleet / und also gesotten. Die Korhe Knötlein mache man von Krebsen also :

Rr 3

Man