

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

Man südet die Krebs / schäblet sie aus / und hackt sie klein ; dann wird das Beste von den Schalen zerstoßen / in Butter geröstet / und die Butter / welche davon ganz roth wird / durchgezwungen / in einen Napff gethan / ein wenig Semmel-Mehl und die gehackte Krebse darunter gerühret / ein Ey darein geschlagen / mit Cardamomen und Muscaten-Blüh gewürzet / Knölein oder Glöflein daraus gemacht / und in einer südenden Brüh gleich denen obigen abgekochet. Die Weiße Knölein werden auf diese Weise zubereitet : Nehmet von einem Huhn das weisseste Fleisch / fürnemlich von der Brust / zerhackt selbiges klein / rühret es zusamt einem geriebenen Semmel-Mehl in einer zerlassenen Butter / schlaget das Weiße von einem Ey daran / würzet es mit guter Gewürz / machet Knölein daraus / und südet sie in einer Fleischbrüh wie die obigen. Wann nun diese dreyerley Arten der Knölein / ingleichen auch die Hünen oder Capaunen gesotten haben / leget diese Lezere / nemlich die Hünen oder Capaunen in eine Schüssel / und selbige über und über / ingleichen auch den Rand der Schüssel mit diesen drey-färbigen Knölein / güßet eine Fleisch- oder Knölein-Brüh welche beliebt / darüber / und traget sie dann zu Tisch.*

23. Hünen in Eyerdottern.

Machet die reinlich abgebräht und gepuzte Hünen / schneidet sie zu Vierteln / salzet und röstet solche im Schmalz / daß sie schön gelb werden ; güßet dann in einen stollichen Hafen ein wenig Fleischbrüh / Wein und Essig daran / zuckert und würzet es nach Belieben / und lasset sie also süden : Indessen zerlöffset zu zweyen Hünern zwey Eyerdottern / güßet von der südenden Hünen-Brüh daran / und zerrühret sie wohl : Leget dann die Hünen in eine Schüssel / güßet die Brüh darüber / streuet Trisanet darauf / und beleg sie mit Pläßen oder Scheiben von Citronen.

24. Hünen

* Wer die Mühe mit diesen dreyerley Knölein oder Glöflein nicht aufwenden will / kan sich auch nur allein ein- oder anderer derselben Gattung bedienen.