

## **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

## 26. Hünner oder Capaunen im Speck.

**E**rschneide die Hünner oder Capaunen zu Stücken / wasche / salze und röste sie im Schmalz; lege selbige in einen stollichten Hasen oder dreybeinichten Topff / güsse halb Wein halb Fleischbrüh daran / laß es eine halbe Stund süden / setze aber eine Semmel in einem andern Haselein besonders zu / lasse selbige süden / zwing es durch / und güsse die Brüh zu den Hünnern oder Capaunen / doch muß des durchgezwungenen Brodes nicht gar zu viel seyn / sondern daß die Brüh nur ein wenig davon dicklicht werde : streue allerlei gut Gewürz darein / schneide dann etwan ein viertel Pfund Speck würfflicht / lasse ihn aus / doch also / daß die Grieben nicht gar zu dürr werden / sondern noch etwas safftig bleiben / güsse das Schmalz davon herab / den Speck aber oder die Grieben brenne über die Hünner oder Capaunen in den Hasen / und lasse es also noch ein wenig süden.

## 27. Hünner oder Capaunen in einer Böhmischen Brüh.

**E**rschneidet die Hünner oder Capaunen in vier Theile / salzet sie / und lasset es in einer Fleischbrüh süden / stoffet dann die Leber / den Magen / Fuß und Hals / wie auch einen Schnitt gebähtes Brod / und so es beliebt / ein und andere Petersilien / Wurkeln; wann diese Stücke alle zuvor ein wenig abgefotten worden / in einem Mörsel / güsset die Brüh von dem gefottenen Hun darüber / treibet es durch ein Sieblein / seihet das Hun ab / und güsset diese durchgetriebene Brüh darüber / würzet sie mit Ingber / Muscaten / Zibib und ein wenig Saffran / werffet ein Stück Butter dazu / lasset es alles zusammen auff süden / und richtet es denn an in eine Schüssel.

## 28. Süß eingebickte Hünner oder Capaunen.

**S**chneidet die Hünner oder Capaunen / wann sie bereitet sind / in vier Theile / salzet sie hernach / und röstet sie im Schmalz / daß sie wohl rösch werden; alsdann thut selbige in einen Tegel oder