

## **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

Hafen / güffet halb Wein halb Fleischbrüh / und ein wenig Rosens  
 oder Citronen-Essig daran / lasset es also biß auf den halben Theil mit  
 einander süden ; unterdessen südet auch ein weiß-gebähtes Brod im  
 Wein/ in einem besondern Töpfflein/biß es weich wird/ treibet es her-  
 nach durch an die Hüner / daß die Brüh fein dickliche wird / ( wiewol  
 man auch an statt dieses durch-gezwungenen Brods/ein im Schmalz  
 lichteingebrenntes Mehl/nehmen kan ) wärmet es mit Ingber/Pfeffer/  
 Saffran / Muscatblüh / Cardamomen / Trisanet / und einen guten  
 Theil Zucker/ drucket den Saft von Pomeransen daran/streuet auch  
 klein-und würfflicht-geschnittene Schelffen von Citronen darein/ und  
 lasset es mit einander süden / daß ein wenig Brühlein verbleibe : Le-  
 get die Hüner alsdann fein zierlich in eine Schüssel / güffet die Brüh  
 darüber / und streuet Trisanet darauf ; es muß aber die Brüh vom  
 Gewürz wohl scharrff seyn.

### 29. Süß-engebickte Hüner oder Capaunen auf andere Art.

**R**östet die Hüner oder Capaunen / wie obgedacht / zerviertheilet  
 sie im Schmalz / güffet hernach Wein und Fleischbrühe dar-  
 an / reibet einen Lebkuchen / thut ihn samt Zucker / Trisanet/  
 Ingber/Pfeffer/Saffran und Cardamomen darein / lasset alles mit  
 einander süden / biß es recht ist : Alsdann richtet es in eine Schüssel /  
 und streuet klein- und würfflicht-geschnittene Citronen- Schelffen  
 darauf.

### 30. Sauer-engebickte Hüner oder Capaunen.

**Z**erviertheilet die Hüner oder Capaunen / salzet / und röset sie  
 im Schmalz ; alsdann leget selbige in einen Hafen / güffet  
 Wein / Fleischbrüh und Essig daran / streuet Semmel-Mehl /  
 Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / Saffran und Limos-  
 nen / theils klein und würffliche / theils zu runden Pläsklein geschnitt-  
 en/ darein / lasset es gemach süden / richtet solches hernach an / und die  
 Brühe