

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

33. Gedämpffte Hünner oder Capaunen auf andere Art.

Nehmet die bereiteste Hünner oder Capaunen / bestrecket sie mit Zimmet und Negelcin / salzet es einwendig / thut auch eine ganze Muscaten-Blumen darein / leget sie in einen stollich-ten Hasen / güsset Wein daran / und lasset sie also eine viertel Stund lang dämpffen; reibet dann einen Lebkuchen / güsset ein wenig Wein daran / daß er weiche / und treibet ihn hernach mit dem Wein durch / darinnen das Hun gedämpffet hat / güsset es wieder an das Hun / thut Zucker und Trisanet dazu / drucket / nach Belieben / Citronen-Safft darein / und lasset selbiges noch eine viertel Stund dämpffen; alsdann riechet es an / und streuet klein-geschnittene Citronen-Schäffen darauf.

34. Gefüllte Hünner oder Capaunen.

Nann die Hünner oder Capaunen gewürget und gekröpffet seyn / so blaset oben am Hals hinein / daß sich die Haut überall wohl ablöse; brühet sie hernach im heissen Wasser / waschet und puzet sie / so wol innen als aussen; hacket Peterfilien-Kraut / röstet es in Butter / mischet ein wenig Semmel-Mehl darunter / schlaget Eyer daran / daß die Füll schön lehn und dinnlicht bleibe / würzet es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und Saffran / salzet es auch ein wenig / und rühret alles wohl durch einander / füllet solches hernach oben bey dem Hals in das Hun hinein / daß sie fein überall zwischen die Haut hin lauffe / salzet und würzet alsdann auch die Hünner oder Capaunen einwendig / und nehet sie zu; leget selbige hierauf in eine süßende Fleischbrüh / lasset sie gemach / und auf das Längste / eine gute halbe Stund süßen / daß sie nicht aufbrechen / klopffet endlich ein paar Eyerdötterlein / thut einen guten Theil Butter / wie auch Cardamomen und Muscatblüh daran: Leget leßlich die Hünner oder Capaunen in eine Schüssel / rühret die Eyerdöttern mit der Brüh / worinnen die Hünner gesotten worden / an / und güsset sie darüber.