

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

35. Gefüllte Hünner oder Capaunen/ auf andere Art.

Stilllich muß man das Hun auf das schönste brühen / aber nicht gar zu heiß / damit die Haut nicht zusammen schrumpfe; hernach oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut / biß hinunter auf die Brust / ablösen: dann hacket man das Leberlein / und röstet es ein wenig in Butter samt etwas gehackten Peterillien Kraut / und mischet beedes / zusamt einem geriebenen Eyerbrod / wohl untereinander / schläget zwey Eyer daran / würzet es mit ein wenig Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und Sals: Wem es beliebt / der kan auch gewaschene Weinbeerlein oder Corinthen / und abgezogene klein-geschnittene Mandeln darunter nehmen / und so dann eine Füll anmachen / die nicht zu vest ist / selbige füllet man oben bey dem Hals / wo die Haut abgelöset worden / hinein / und streicht es auf der Brust wohl aus einander / nehet oder bindet es mit einem Faden oben zu / salzet und würzet hernach die Hünner oder Capaunen / wie man sonst pfieget; stecket selbige dann an / und lasset sie langsam abrotten / treiffet sie auch zulezt mit einer Butter / daß sie schön giffen / und leget sie dann in eine Schüssel: Will man sie aber lieber gefotten haben / kan man selbige in einer Fleischbrüh / auf die kurz vorher beschriebene Art / absüden / und eine Brüh von Eyerdottern darüber machen.

36. Hünner oder Capaunen zu zurichten / daß man sie kalt essen könne.

Südet die Hünner in einer lautern Brüh ab / bähret Semmel / schnitten wohl braun / leget sie in eine Schüssel / giffet ein Glas Reinfal darüber / lasset solches weichen / und treibet es durch einen engen Durchschlag oder Sieblein / thut es in ein Pfännlein oder Töpfflein / würzet es mit Negelein / Zimmet / Ingber und Zucker / lasset es also zusammen süden / daß es ein dickliches Brühlein werde: Wann nun die Hünner genug gefotten / leget sie in eine Schüssel