

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

2. Noch eine Sardelln-Brüh.

Säubert und waschet zwölff Sardelln wol / daß kein Salt
mehr daran ist/ hake et sie klein/ nehmst ein gut Stück Butter/
lasset es zergehen/röhret die Sardelln darinnen ab/ thut dan
zu geriebene Semmeln/geriebene Citronen / wie auch das Mark von
einer Citronen/ eine ganze Zwiebel/ Muscatblüh/Pfeffer/Wein und
ein gut Stück Butter/ röhret es über einen gelinden Kohl/Feuer ab/
und röhret diese Brüh über das Gebratene.

3. Eine Citronat-Brust über allerley schwarzes Gebratens.

Cann ihr die Citronat-Brüh etwas dicklich haben wollen/ so
nehmet ein wenig von einem gut in Lebkuchen/ oder aber Wein
Latwerg/ und lasset selbigen im starken Wein süden; zu
gets dann durch/ doch muß die Brüh dicklich / nicht aber gar zu dick
seyn; zu welchem Ende man mehr Wein/ oder Malvasier/ nach We
lieben/daran und nachgüssen kan; dann würzet es mit Cardamomen
Zimmet/ Muscatblüh und Muscatnüssen / thut auch ein gut Theil
Trisanet daran/zuckerts nach Gefallen/schneidet einen Citronat klein
würfflicht/ lasset ihn einen Sud mit aufzthun/ und richtet dann sol
che Brüh über das Gebratens: will man sie aber ein wenig säuerlich
haben / kan man einen Citronen-Essig darein güssen. Derglei
chen Citronat-Brüh kan man auch über weisses Gebratens machen/
als über welsche Hanen und Capaunen/ aber an statt des Lebkuchens/
lasset man ein Dotter- oder langes weisses Brod im Wein süden/
zwinget solches durch/ und machet es allerdings mit Gewürz/ Ci
tronat und Trisanet auf die bereits beschriebene Art: Will man aber
diese Citronat-Brüh machen/ daß sie nicht dicklich seyn solle/ so gül
det halb süßen und halb andern Wein in eine Schüssel / woren das
Gebratens geleget wird / würzet ihn mit obiger Gewürz und Tris