

## **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

zieret es mit einigen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen / oder aber in  
Erisanet eingeweichten Citronen-Pläßen.

### 6. Noch eine Citronat-Brüh über alles ley Wildpret.

**B**ähset ein Stück Rocken-Brod / so eine dicke Rinden hat / wohl  
braun / setzet solches im Wein zu / lasset es zimlich weich sieden  
und zwingets dann durch ; ist die Brüh zu dick / güßet noch ein  
wenig Wein daran / würzets mit Cardamomen / Zimmet und Mu-  
scaten-Blüh / zuckert es nach Belieben ; mischet ein gut Theil wohl-  
licht-geschnittenen Citronat darunter / güßet ein wenig Hohlbeer-  
Essig dazu / lasset dann alles zusammen einen Sud thun / und richtet  
über das Gebratene an.

### 7. Eine noch andere Citronat-Brüh/ über Rebhüner.

**L**asset einen süßen Wein in einem stolllichen Häfelein auf  
einem Feuer sieden / streuet Cardamomen / Zimmet / Muscaten-Blüh / und  
zimlich viel wür-licht-geschnittenen Citronat darein / zuckert  
nach Belieben / drucket Citronen-Safft daran / güßet ein wenig  
Hohlbeer-Essig / und so man sie schön roth verlanget / etwas von  
Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft darein / und lassets nur ein  
wenig eintigen Sud thun / damit der Safft die schöne rothe Farb nicht  
verliere.

### 8. Eine Citronen-Brüh über Wildpret und schwarzes Geflügel / wie auch über einen Kalb- Schlegel.

**M**an nehme einen Schnitten Rocken-Brod / und bäh ihn