

## **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

lichtbraun / brocke solche in ein Håfelein / güsse einen Wein daran / und lasse ihn eine gute Weile süden ; dann zwinge mans durch einen Seher / daß die Brüh klar werde : güsse selbige wieder in ein Håfelein / und ein wenig Spanischen oder sonst andern guten Wein daran / streue Trisanet darein / und zuckers nach Belieben / biß man selbst vermerket / daß es süß genug seye / würzet es auch mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / ein wenig Negelein / und läffet es also süden ; als dann drucktet man viel Citronen-Safft darein : oder marcket die Citronen aus / reibet solches in einem Mörsner mit ein wenig Zucker wohl ab / daß es ganz klar und dinn werde ; dann mischet man es unter die Brüh / und richet selbige über einen Reh-Schlegel / Zehmer / und anderes Wildpret / auch wohl über einen kälbernen Schlegel : bestreuet hierauf das Gebratene mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Scheiben / und belegets mit dergleichen Scheiben oder Plätzen / welche so sie zuvor in Zucker geleget / oder in Trisanet geweichet worden / vor besser gehalten werden. \*

### 9. Eine Citronen-Brüh zu machen über weiß Gebratens: als Welsche Hanen / Capaunen und Hünner / wie auch kälberne Schlegel und Prisseln.

**N**ehme ein gutes Dotter- oder langes leichtes / auch / nach Belieben / ein Ulmer-Brod / oder so man es noch wolfeiler verlanget / ein weiß-gebehetes Brod / dazu ein Weck am besten dienet ; brocke solches in ein Håfelein / güsse einen guten Wein daran / und lasse es so lang auf süden / biß das Brod erweichet ist ; zwinge dann solches durch / güsse Malvasier / oder andern Wein daran / würze es wohl mit Zucker und Trisanet / wie auch Cardamomen / Muscatblüh und Zimmet / und lasse es noch ein wenig süden ; dann  
Drucke

\* An statt des gebeheten Brods / kan man sie auch mit ein wenig im Schmalz eingebrennten Mehl machen / und sonst allerdings verfertigen / wie oben gedacht.