

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

drucke man zimlich viel Citronen-Safft darcin / oder thue ein wohl abgeriebenes Citronen-Marc dazu / wie bey der zuvor beschriebenen Citronen-Brüh: wann nun selbige aufgesotten/ richtet mans neben das Gebratens in die Schüssel/bestreuets es auch mit würffliche- geschnittenen Citronen-Schelffen/und beleet es mit eben dergleichen Sche ben oder Pläzen / welche nur also frisch / oder aber in Zucker oder Trisanet eingeduncket werden können/ nach selbst eigenen Belieben.

10. Eine Citronen-Brüh über weiß-gebratenes Geflügel: als über einen Kälbernen Schlegel/Prisilln / oder Geiß- und Ziegen-Viertel.

Nehmet zween oder drey Aepffel/schählet selbige/und reibet sie kan einem Lieb-Eisen gar klein / thut sie in ein Häselein / gühlet einen guten Wein daran/und lasset sie ein wenig süden / reibet die Brüh wohl glatt ab; marcket das Marc von einer ganzen Citronen aus / daß kein Häutlein oder Kern darinnen bleibe/ rühret es unter die Brüh / würfets mit Zucker/ Zimmet / Cardamomen und Buscatblüh: wann es beliebet/ kan man auch ein Trisanet darunter thun; ist die Brüh zu dick/ gühse man noch ein wenig guten Wein daran/ und lasse solches einen Wall mit auffüden; zuvor aber/ ehe man die Citronen ausmarcket/ wird das Gelbe von der Citronen herab gerieben / daß nichts von der weissen Schelffen darunter komme/ weil es die Brüh sonst bitter machet: Wann nun die Brüh wie oben gedacht/ alerdings fertig und aufgesotten hat / rühret man die abgeriebene Citronen-Schelffen darunter/und lasset sie also noch einen Wall thun; dann richtet man sie über das Gebratene in die Schüssel/ und bezieret es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen und Pläzen/ wie vor gedacht.