

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

II. Eine braune Citronen-Brüh über Wildpret Schöps- und Kalb-Schlegel/ wie auch über Prisseln zu machen.

Nehmet eine frische Butter/ und zwar ohngefähr einen halben Vierding oder achtels Pfund/ haltet sie in einem Pfännlein über das Feuer/ bis der Gest vergehet; dann gisset ein halb Achtelein/ oder den sechzehenden Theil einer Maas Wein- Essig/ und ein Achtelein Wasser/ (wiewol man auch deß Wassers nur eine/ und die ander: Helfte deß Weins nehmen kan/) daran; lassets also süden/ und streuet in dem Sud auch Zimmet oder Trisanet/ Cardamomen/ Negelein/ Muscatblüh und Zucker nach Belieben/ wie auch ein gut Theil Citronen- Marck (welches zuvor klein abgerieben worden/ damit kein Kern oder Häutlein darinnen bleibet) und klein: geschnittene Citronen-Schelffen darein / lasset alles noch einen Sud thun; richtets in die Schüssel zum Gebratens/ und bezieret es mit Citronen-Pläßen und dergleichen klein: geschnittenen Schelffen.

12. Eine Citronen-Brüh über allerley Wildpret und schwarzes Gebratens.

Nehmet einen guten Lebfuchen/ so gut man selbigen haben kan/ südet ihn im guten Rheinischen Wein ab/ er darff aber nicht durch getrieben werden; gisset zu lest/ wann der Lebfuchen schier zerfotten ist/ nach Belieben / ein wenig/ Negelein/ Zimmet / Muscatblüh / Cardamomen und Muscatnuß / jedoch aber nicht spar- sam/ dann es muß diese Brüh von der Gewürz wohl scharff seyn / sie darff aber nicht mehr süden: indessen schneidet ein gut Theil Citronen-Plälein / werffet sie auch in die Brüh / und bestreuet sie über und über wohl mit Trisanet: wann sie also erkaltet ist / gisset selbige in einen Siegel / decket es fleißig zu / und setzet sie in einen Keller; wann man nun eine davon zu gebrauchen/ und belieben will/ so nimme man