

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

15. Eine Citronen-Brüh über Rebhüner und anderes Gebratene.

Bisset guten starcken Wein/ und ein klein wenig Fleischbrüh
in ein Häfelein/ leget einen gebeheten Schnittten Rocken-Brod
darein/ lasset ihn weich süden/ treibet denselben durch/ güßet
noch mehr Wein zu; streuet Zucker/ Pfeffer/ Negelein/ Muscaten-
Blüh und Cardamomen darein / schneidet Citronen Plätze weiß/
leget sie einen Tag zuvor in Zucker/ daß die Bitterkeit heraus gezogen
werde; schället die gelbe Schelffen von einer andern Citronen ab/
schneidet sie klein/ und würfflicht/ leget sie gleich/ wie erst besagte Plätze
oder Scheiben/ in Zucker/ lasset etliche von solchen in dieser Brüh mit
auffüden/ und werffet Zimmet daran: Wann nun das Rebhun ge-
braten ist/ löset ihm die Flügel und Brust/ leget alles in eine Schüssel/
güßet die Brüh darüber/ deckets zu/ und lasset es auf einer Kohlen nur
ein wenig dampffen/ aber ja nicht starck süden; streuet dann Trisanet
darauf/ bezieret es auch mit den übrigen Citronen-Plätzen/ und traget
sie zu Tisch.

16. Eine Pomerantzen - Brüh über Reb- hüner / oder schwarzes Gebratens.

Nehmet eine obere Rinden von Rocken-Brod/ südet selbige in einer
Fleischbrüh/ daß sie weich werde; treibts dann durch ein Tuch/
schuts in ein Häfelein oder Töpfflein/ güßet Wein/ Malva-
sier und etwas Rosen-Essig daran/ drucket einen Pomerantzen-Safft
darauf/ schneidet Citronen zu Plätzen oder Scheiben/ und die Schel-
ffen davon klein und würfflicht / werffet sie auch darein / würget sie mit
gerdebener Muscat / Muscaten-Blüh/ Zimmet / Cardamomen /
Ingber/ Pfeffer und Negelein / streuet Zucker und Trisanet darauf/
lasset alles zusammen süden; leget das Rebhun in die Schüssel/ daß die
Brust ober sich in die Höhe komme / löset die Flügel / gebet ihm et-

R ij

nen