

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

nen Creuzschnitt über die Brust/ gisset dann die Brüh darüber/ leget die Citronen-Plätze oben auf das Hün/ bestreuet es mit Zimmet/ und klein-geschnittenen Citronen- Schelfen/ und leget/ so ihr wollet/ Viertel weiß geschnittene Pomeranzen neben auf den Rand der Schüssel herum.

17. Eine Brüh von gehackten Limonien über allerley Gebratens.

Schneidet und hacket die Limonien/wann ihr die Kerne zuvor heraus genommen/klein/thut sie in ein Häflein/gisset Wein und ein wenig Fleischbrüh/ wie auch Rosen- Holbeer- oder Holunder- Essig/ welcher beliebt/ daran; streuet Pfeffer/ Cardamomen/ Muscatnüsse und ein klein wenig Negelein darein / zuckert sie nach Belieben/ lasset es auffüden / und richtet es dann über das Gebratens.*

18. Eine Granat- Aepffel- Brüh über Hünner und Capaunen.

Brause einen Malvasier oder andern guten Wein in ein Häflein/ drucke zimlich viel Citronen- Safft/ oder aber gisset an dessen statt ein wenig Citronen- Essig daran; streue Zucker und ein Irisanet/ wie auch die Kerne aus einem Granat- Aepffel/darin ein/ lasse es auffüden: lege dann die schön safftig-abgebratene Hünner oder Capaunen/ entweder ganz oder zerschnitten/ in eine Schüssel/ richte die Brüh darüber/ und ziere sie mit Citronen-Plätzen/ frischen Granat- Aepffel- Kernen und Saurach/ oder Wein- Lägelein/ aus.

19. Eine Granat- Aepffel- Brüh über Hünner Kastranen und Prillsin auf andere Art.

Thut die Körner von einem Granat- Aepffel in ein Häflein/ gisset

* Diese Brüh ist sonderlich gut über einen kenden Braten zu machen.