

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

braten/ in eine Schüssel legen/ und dann diese Brüh darüber richten. *

22. Eine Cappern-Brüh über Schlegel oder Prissilln / auf andere Art.

Böset ein Mehl in einem Pfännlein ohne Schmals/ ganz trocken und schön gelblicht; schüttet alsdann Wein/ und ein wenig Fleischbrüh daran/würzet es mit Cardamomen und Muscatblüh/ lasset es zusammen süden/ und gegen die Leze ein gut Theil Cappern und etwas Zucker/ noch einen Sud damit thun; güsset auch jedoch nach Belieben/ ein wenig gemeinen/ oder aber einen halben Essig dazu/ und richtet die Brüh über den Schlegel oder die Prissilln.

23. Eine Oliven-Brüh über einen Kech oder Genssen- Schlegel.

Nehmet Oliven / schneidet sie von dem Kern herab / und zerhacket / hacket solche ganz klein / behet ein Stück Rocken-Brod schön licht/ brocket sie in ein Häfelein/ güsset einen süßen oder andern Wein/ ja auch/ wann es beliebet/ halb süßen und halb andern Wein/ daran/ thut auch die gehackte Oliven dazu / und lasset es eine gute Weile mit einander süden/ biß das Brod wohl weich ist: dann zerhacket es durch/ thut ein wenig Zimmet/ Muscatblüh/ Cardamomen und Zucker hinein/ hacket noch mehr frische Oliven / und werffet sie dazu ein. güsset einen Citronen- oder Pomeranzen- Essig dazu / oder aber anstatt desselben / mischet Citronen- Marck und ein wenig Zucker aus der Brat-Pfannen darunter / lasset alles mit einander aufkochen/ leget dann den Schlegel oder die Keule in eine Schüssel/ und güsset

* Die Cappern-Brüh ist auch auf diese Art überaus gut / wann man ein gehobres Rocken-Brod im Wein und Fleischbrüh südet/ durchzwinger/ und im übrigen mit Gewürz und allen verfertiget/ wie bereits gedacht.