

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

26. Eine Brüh von Aepffeln über allerley weiß = Gebratens.

Schneidet zweē säuerlichte Aepffel / wie zu einem Aepffel-Mais / güßet einen Wein daran / lasset sie süden / biß sie weich werden / treibet selbiges durch einen Seiber od̄ Durchschlag / güßet ein Peter Simonis oder andern süßen Wein / wie auch einen Hollunder oder Citronen-Eßig daran / streuet ein Trisanet / Zucker und andere Gewürz / nach selbst Belieben / darein ; lasset also diese Brüh ein wenig au süden / richtet sie über das Gebratens / und bestreuet selbiges mit klein und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelfen.

27. Eine Aepffel-Brüh über gebeitzte und ungebeitzte Schlegel.

Nehmet ein oder zween Aepffel / schälet und schneidet sie / wie oben gedacht / dann behet ein Stücklein Rocken-Brod / schut es zusammen in ein Häflein / güßet halb Wein und halb Fleischbrüh daran / lasset es süden / biß das Brod und die Aepffel wol weich sind ; dann treibet es durch / güßet noch mehr Wein / wie auch ein wenig Eßig / es sey gleich ein gemeiner / oder aber ein Holler Rosen- oder anderer Eßig / daran / würzet dieses mit Cardamom Pfeffer / Zimmet und Muscatnüssen nach selbst eigenen Belieben / man kan auch einen Citronen-Safft darein drucken / oder aber zuletzt ein wenig dergleichen Scheiben und Pläglein in der Brüh mit aufsetzen lassen / die gelbe Schelfen / klein und würfflicht-geschnitten / darauf streuen / auch die Brüh / so man sie süß verlanget / zuckern / und über das Gebratene richten.

28. Eine Aepffel-Brüh / auf andere Art.

Schälet und schneidet Aepffel / wie gedacht / wie auch kleine Brüh