

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

bein/aber würfflicht / lasset sie zusamt einem zerbrockten Stücklein Brod im Wein süden/biß es alles wol weich ist; zwinget solches dann durch/würget es mit allerley guten Gewürß; solthr die Brüh süß haben wollet/ zuckert sie/wiewol es auch verbleiben kan; solte sie zu dick werden wollen/mag man mit Zugüssung eines Weins/ oder auch etwas wenigß Essig/annoeh helfen/und alles mit einander süden lassen/aber zuletzt ein oder zwey zerklöpffte Eyerdotterlein mit dieser südenden Brüh anrühren/ und so dann über das Gebratens güssen.

29. Eine Saurach-oder Wein-Lägeleins
Brüh über Wildpret / auch schwarz-
und weißes Geflügel.

Trupffet die kleine rothe Beerlein von dem Saurach oder Wein-Lägelein ab/ und lasset sie nur einen einigen Sud/entweder in lauter süßen/oder aber in halb süßen und halb andern Wein thun/ auch nur in der Schüssel/ allwo das Gebratens geleyet wird/zusammen machen/ und auf einer Kohlen auffüden; würget es mit Cardamomen/Zimmet und Trisanet/ und so die Brüh schön roth verlangt wird/kan man/wann selbige annoeh im auffüden ist/ein wenig Saurach oder Wein-Lägelein-Safft darein güssen/alsdann aber/ sobald der Safft hinein kömte/ mit mehr süden lassen/dieweil sie sonst die Farb verlieren werde. Diese Brüh mag über alles weiß-gebratene Geflügel/ über Reb- und Hasel-Hüner/ gemacht werden; wann sie über das weiß-geflügel dienen soll / und man solche gern etwas dickliche verlangt/kan man nur in den ob-beschriebenen Wein ein Dotter oder ein lang- und leichtes / auch nur ein weiß-gebehtes Brod/ zusamt dem Saurach- und Wein-Lägelein-Beerlein süden lassen / durchzwingen/ und ferner allerdings mit Gewürß und Safft/ wie zuvor beschrieben/ verfertigen: alsdann diese Brüh in eine Schüssel güssen/ das Gebratene darauf legen / und mit dergleichen eingemachten Wein-Lägeleins oder Saurach-Sträußlein auszieren.*

Y ij

30. Eine

* Auf diese Weise kan man auch allerdings von frischen oder eingemachten Ribes- oder Johannis-Beerlein eine dergleichen Brüh machen/ welche man aber mehrentheils nur über das weiß-gebratens / als über welsche Hennen/ Capaunen oder Hüner/ zu machen pfeget.