

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

30. Eine Brüh von Muscateller-Wein-Beeren über Auerhanen/ auch Rehe Schlegel/ Rebhüner und Capaunen.

Mehmet schöne Muscateller Wein-Beere/die ganz zeitig sind ablatet sie in eine Schüssel/lassets im guten Spanischen Wein süden/ und wann er ein wenig erkaltet ist / werffet zwö oder drey zinlich grosse Blumen Muscaten-Blüh/ ein Stengelein lingen Pfeffer/ eine schöne Ingber-Zehen/ und ein halb Loth der besten Zimmt darein; bindet gröblich zerstoffene Cardamomen in ein weißes reines Tüchlein/legets in die Brüh zu der andern Speerey / lassets mit einen Wall thun/ wannes übersich südet / schüttet drey oder vier Löffel voll deß schönsten Zuckers darein/ rühret es unter einander recht mit einem schönen weißen Tüchlein zu/ daß kein Dunst davon gehet/ und setet es/ so es erkaltet ist/ in den Keller: dann mag mans also kalt zu einem Braten aufsetzen/ oder aber in einem Häfelein auffüden lassen/ und über einen Auerhanen/ Reh-Schlegel/ Capaunen oder Rebhüner richten/ auch so offft man davon nimmt / jedesmal einen oder zween Löffel voll Weinbeere/ jedoch daß dieselbige schön gang bleiben/ heraus nehmen.

31. Eine Brüh von Weintrauben/ auf andere Art.

Mehmet gute zeitige Weintrauben/ zuckert solche in einem Häfelein/ gisset ein wenig Wein darein/ lassets sie süden/ bis sie weich oder lind werden; zwingets dann durch/ gisset nach Belieben ein wenig Citronen oder andern Essig daran/ thut Zucker/ und noch mehr ganze Weinbeer darein; ist die Brüh zu dick / so gisset noch etwas guten Wein dazu / lassets solches ein wenig mit einander auffüden / und streuet noch zuletzt ein Trisanet darein. Diese Brüh