

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

Brüh kan man alsdann über ein Wildpref/ wie auch Reb-Hasel und andere Hüner richten.

32. Eine Zibeben-Brüh über allerley weiß Gebratens.

Güsset einen Wein in einen stöllichen Hafen/ werffet ein gut Theil Zucker/ wie auch Pfeffer/ Ingber/ Cardamomen/ Muscaten-Blüh/ und in einen Säcklein ein wenig Saffran darin lässt alles in dem Wein süden; leget indessen die allerschönste Zibeben oder Rosin in ein Wasser/ lasset sie also aufquellen/ und nehmet die Kerne nicht heraus/ waschet sie so lang aus Wein/ bis nichts Trübes mehr davon gehet/ leihet dann den Wein herab/ schüttet die Zibeben oder Rosin in ein Häflein/ güsset Malvasier und denjenigen Wein/ darinnen zuvor das Gewürz gesotten/ und durch ein härlines Luch gesiehet worden/daran/ lasset es zusammen auffüden: leget die gebratene Hüner/ und zwar nach belieben/ auf Rosmarin Sträußlein in eine Schüssel/ güsset die Brüh zusamt denen Zibeben darüber/ und bestreuet den Brod oder Mand der Schüssel/ mit durch gesiehten Zimmet und Zucker.

33. Eine Zibeben-Brüh über Hüner und weiß Gebratens.

Güsset ein paar Schnitten wohl gebehetes weisses Brod in halb Malvasier halb andern Wein süden; zwinget es dann durch/ d'vürhet es mit Pfeffer/ Muscaten-Blüh/ Cardamomen/ einem gutt. Theil Zisanet/ und etwas wenigem Saffran/ lasset alles mit einander einer wohl süden; thut zuletzt ein gut Theil ausgeführte Zibeben/ und se ihr wollt/ ein wenig ausgewaschene Weinbeere oder Corinthen/ und ab exogene Langsicht-ge schnittene Mandeln/ wie auch klein-ge schnittene Zimmet darein/ güsset Essig dazu/ zuckert es nach Belieben/ leget