

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

39. Eine Weixel-Brüh über Wildpret und schwarzes Geflügel/auf andere Art.

Röstet ein wenig geriebenes Rocken-Brod im Zucker / gisset in
einem Häfelein oder Löfflein einen Weixel-Essig/wie selbiger
in dem Siebenden Theil beschrieben zu finden / daran / zuckere
ihn nach Belieben / streuet Trisanet und andere scharffe Gewürz
darein / lasset alles zusammen süden: wiewol es fast besser ist/wann man
das Gewürz nicht gleich anfangs/ sondern erst gegen die Lebt/ wann
das Brod fast zerfotten ist/ zusamt etlichen in Essig gelegenen We
ixeln/dazu thut/ alsdann auffüden lässt/ und über das Gebratene an
richtet: Oder man kan auch/an statt des Rocken-Brods/ Dotteroder
Zucker-Brod/in dem Weixel-Essig weich süden lassen/durchzwingeln
zuckern und würzen/wie gedacht.

Wolte man aber diese Brüh klar und lauter haben / so würze
man nur einen ganz lautern Weixel-Essig / streue Trisanet darein/
zuckere ihn nach Belieben / und lasse dann selbigen mit einem guten
Theil im Essig gelegenen Weixeln auffüden.

* * * * *

Man kan auch die Weixel-Brüh ganz auf diese Art machen/
wie diese gleich nachfolgende Brüh von Amarelln.

40. Eine Brüh von Amarelln über alle ley weisses Geflügel.

Supffet die Amarelln von den Stielen/ waschet sie sauber/gib
set sie in einem stollichten Häfelein einen guten Wein daran/
set sie süden/ bis sie ein wenig weich werden / thut Zucker und
Trisanet darein/und richtets über das Gebratene; oder aber man kan
auch diese Brüh etwas dicklicht machen / und ein gut Theil Amarelln
mit