

## **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

mit einem Stück Dotter oder Zucker-Brod/ im Wein süden/ biß sie ganz weich werden/ dann durchzwingen/ und wieder frische Amarelln in dieser Brüh auffüden lassen/ Zucker und Trisanet darein streuen/ und über das Gebratene richten.

#### 40. Eine Prinelln-Brüh über Gänen und weisses Gebratens.

**N**usstet die Prinelln im rothen/ oder auch nur weissen Wein/ Wein klein wenig in einem stollichten Hasen/ streuet Zucker/ Zimmet/ und so es beliebet/ Cardamomen und Muscatenblüh/ darein/ lasset es mit einander auffüden; belegt inzwischen den Boden der Schüssel/ mit denen gedünsteten Prinelln/ das Hun aber oder andere Gebratens auf selbige / und richtet dann die Brüh darüber; Man kan auch den Rand der Schüssel/ mit einigen Tropffen/ von dem rothen Wein besprennen/ oder aber mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuen.

#### 41. Eine Hagenbutten- oder Hiesen-Brüh zumachen über Wildpret/ auch schwarz- und weisses Geflügel.

**N**ehmet ein gut Theil Hagenbutten oder Hiesen-Zucker/ rühret selbigen schön glatt mit gemeinen/ oder aber halb süßen und halb andern Wein/ ab/ güßset es zusammen in ein stollichtes Haselein/ zuckert sie nach belieben/ lasset es nur einen einigē Wall thun/ und streuet ein gut Theil Trisanet darein; richtet es dann in die Schüssel/ leget das Gebratene darauf/ und bestreuet es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen. Im Fall der Noth/ so kein Hiesen-Zucker vorhanden wäre/ nehme man frisch-ausgedrönte Hagenbutten oder Hiesen/ und süde solche wol weich mit Wein und Zucker ab/ dann zwinge mans durch/ güße noch ein wenig süßen oder andern Wein daran/