

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

daran/doch daß die Brüh ein wenig dicklicht seye / und streue ein gut Theil Trisanet darein.

42. Eine Erd-oder Holbeer-Brüh über schwarz und weisses Geflügel.

MAn nimmt entweder frische oder eingemachte Erd-oder Holbeer/lasset sie im Wein süden/zwinget sie durch/und machet diese Brüh allerdings zusammen/wie vorbeschriebene Dier Brüh. Oder man kan auch eine der gleichen Brüh von Hol-oder Erdbeer-Essig machen / dazu bald nachgehends ebenfalls Anleitung gegeben werden wird.

43. Eine Agrest-Brüh über allerley Gebratens.

Nehmet ein guten Theil Agrest/zwey Citronen oder ungleich ge Weinbeere / südet solche im Malvasier oder andern süßlichen Wein/ biß sie weich werden; zwinget sie durch/ druckt es inlich viel sauern Pomeranzen-auch wohl Citronen-Safft darein/ setz es mit Zucker/ Trisanet/ und anderer guter Gewürz / laßet alles noch ein wenig mit einander auffüden / und richtet es dann über das Gebratene.

44. Eine Stachel-Beerlein-Brüh über gebratene Hüner.

Südet die Stachel-Beerlein in halb Fleischbrüh und halb Wein/ biß sie weich werden; zwinget sie dann durch/ gählet inen Keinfal oder Malvasier daran/ streuet Zucker/ Trisanet Pfeffer/ Cardamomen/ Muscatblüh/ und ein gut Theil Zimmet dar auf/ thut auch/so ihr wollet/ eine Butter darein/ und laßet sie zu dem ein wenig klein-geschnittenen Citronen-Schelffen / zu legen mit auff