

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

nen Schelffen/schneide von denselben einwendig das Weise heraus/ und so dann das Gelbe länglich wie ein Kraut; lasse es im Wasser zuvor einen Sud thun/ aber ja nicht weich süden: lege sie dann in ein frisches Wasser/ setze selbiges wieder davon wohl ab/ und wann man diese Brüh schier anrichten will / lege die Citronen - Schelffen/ und etliche kleine Rosmarin-Zweiglein darein/ lasse sie nochmal in reinen einzigen Sud mit aufschun/ und gässe es alsdann über das Gebratene; belege aber selbiges mit runden ausgestochenen Citronen-Plätzlein.

48. Noch eine Rosmarin-Brüh über al- lerley Wildpret.

Supfet oder pflicket einen Rosmarin ab / waschet und hach ihn klein; nehmst ein Mandel-Lebküchlein / reibet oder zerbrecket es in ein Häflein/ thut den Rosmarin dazu/ gässet einen Wein daran/ und lasset es süden; zwinget solches durch/ daß es kein dicht werde / streuet Pfeffer/ Cardamomen/ Muscatnüsse/auchß ihr wollet / Muscatblüh und Zucker darein/ lasset es ferner süden: werfet aber auch ganz zulezt würflich geschnittene Citronen-Schelffen und klein-zerschnittenen Rosmarin darein/ richtet es über das Gebratene / drücket nach Belieben Citronen-Saft darauf / und bestreut es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen.

49. Eine Wachholder-Brüh über Wildpret.

Dichet gestossene Wachheldern/nach eigenen Belieben/ gib set in einem Töpflein oder Häflein eine gute Fleischbrühe daran/ werfet ein wenig geriebenes Eyer-Brod darein/würdet sie mit Pfeffer/ Muscaten-Blüh/ Negelein und Ingber lasset es zusammen / und zwar zulezt ein Stücklein Butter mit aussüden: da mit es aber desto wohlgeschmackt werde / gässet etwas Essig und Wein dazu hinein/ lasset es ferner süden; leget dann das allbereitete