

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

62. Eine Brüß von Rosen-Eßig über Rebhüner/ auf andere Art.

Bisset ein wenig Rosen-Eßig im Wein/ streuet Zucker/ Pfeffer/ Cardamomen/ Zimmet/ Muscaten-Blüh/ und ein Trisnet darein/ lasset es alles zusammen auffüden; gisset zulest ein wenig braunen Negelein/ oder Gras-Blumen-Safft dazu/ richtet es dann über Rebhüner/ und bezieret selbige mit eingemachten Saurack oder Wein-Lägelein.

63. Eine Brüß von Holbeer- und Weizel-Eßig über Rebhüner und Capaunen.

Nehmet ein weißes Brod/ behet und thut es in ein Häfelein/ gisset einen Wein daran/ lasset es süden/ treibet es hernach durch einen Durchschlag; gisset einen Holbeer/ oder Weizel-Eßig daran/ streuet Zucker/ Pfeffer/ Muscatblüh/ Cardamomen und Zimmet/ wie auch ein wenig Trisanet/ und zu legt klein: geschnittene Citronen/ Schelffen darein/ lasset es auffüden: richtet dann diese Brüß über das Gebratene/ und zieret es/ nach Belieben/ mit Citronen.

64. Eine Spanische Brüß über Hünner/ von Lebkuchen.

Nehmet geriebene oder klein zerbrockete Lebkuchen/ gisset Wein daran/ thut eine Limonien und kleine Citronen wohl zerhackt dazu/ lasset es also auffüden/ zwinget es durch/ gisset in ein anderes Häfelein oder Töpfflein/ zuckert/ und würbet es mit

* Wann man diese Brüß schwärzlich haben will/ kan man nur an dem weißten Brodes Rocken-Brod nehmen/ auch in einer Fleischbrüß süden und dann mit Wein durchzwingen; oder auch ein wenig Malvasser und andern süßen Wein darunter mischen/ welches in eines jeden Belieben stehen