

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

geschnittene Mandeln/Weinbeer/Rosinen oder Zibeben/röstet ein wenig
Kuchen-Brod im Schmalz/schüttet es zu jezt besagten Stücken in
das Töpfflein oder Häfelein/lasset alles mit einander aufsüden / und
richttet es dann über den Lend-Braten an.

67. Eine Lebkuchen-Brüh über Schlegel und Prissilln.

Nehmet einen so genannten Rumpfel-Käs oder dicken Lebkuchen/güßet in einen stollichten Hafen Wein / und ein klein wenig Essig daran/würzet ihn wohl mit Pfeffer / Muscaten-Blüh und Cardamomen / zuckert es nach Belieben/thut gar was wenig Saffran darein/lasset es süden; nehmet inzwischen die Kerne aus Zibeben oder Rosinen/und waschet sie reinlich aus / schneidet abergene Mandeln länglicht / werffet sie in obige bereits südende Brüh/lasset alles zusammen noch einen Wall thun/ und richttet es dann über das Gebratene.

68. Eine Lebkuchen-Brüh über gebeitzte Schlegel und Prissilln/auf andere Art,

Nehmet einen Lebkuchen im Wein süden / rühret ihn schön glatt ab / schneidet ein gut Theil Zwiebelein oder Schalotten noch klein und würfflicht/lasset selbige mit dem Lebkuchen ferret werden / biß die Zwiebeln weich werden / streuet nach Belieben alleley Gewürz/ und ein wenig Zucker darein/güßet etwas Essig zu / oder aber drucktet den Safft von Citronen darein / daß die Brüh davon säuerlicht werde/ richttet sie dann über das Gebratene / und steret selbiges mit Citronen-Pläzen / und dergleichen klein / geschnittene Schelsen.