

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

69. Eine Brüß über allerley Wildpret.

Machet ein Stücklein frisches Rindfleisch von einer Schalen/
 und schneidet solches gar klein zu Stücklein / röstets alsdann
 im Butter/biß es ganz braun wird; thut hernach dieses also ge-
 röstete Fleisch zusamt der Butter in ein Häselein/ und ein Stücklein
 gekehetes Rocken-Brod dazu/ güsset eine gute Fleisch-Brüß und et-
 was Essig daran/ lasset es süden/ biß alles wohl weich wird/ zwinget
 es dann durch / und würzet es mit Negelein/ Pfeffer/ Muscatblüh
 und Cardamomen; solte sie nicht sauer genug seyn / kan man noch
 ein wenig Rosen-Holbeer-oder Weirel-Essig daran güssen/und sie also
 über das Gebratene in eine Schüssel richten: jedoch aber / wann
 man will / ganz zu letzt würfflicht / geschnittene Citronen- Schel-
 fen mit auffüden lassen.

70. Eine Brüß über einen Gaasen zu
machen.

Machet ein wenig Schmalz in einem Pfännlein heiß/ röstet ein
 geriebenes weißes- oder Rocken- Brod schön braun darinnen/
 güsset Wein und Essig daran/ würbet es mit allerley guter
 Gewürs/ als: Pfeffer/ Cardamomen / Negelein und Muscatblüh/
 zuckert es nach Belieben/ drucktet auch ein wenig Citronen-Safft dar-
 ein / dann sie wird da on nur desto wohlgeschmackter / und lasset zu
 letzt ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelfen mit auffüden;
 güsset dann diese Brüß über den Gaasen/ beleet denselbigen mit Ci-
 tron-Pläßen/ und bestreuet ihn mit dergleichen würfflicht geschnit-
 tenen-Schelfen.