

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

Sehe die Brüß durch ein reines Tüchlein; wann nun das alte Hun
gebrühet / und erst gedachter massen schön zubereitet ist / kan man sel-
biges / so es beliebt / mit einem südenden Wasser anbrühen / daß das
Blutige schön rein davon komme / hernach einwendig salzen / Muscat-
Blumen darein stecken / zu dem Kindfleisch in die Brühe / welche schön
sauber abgeseihet und verfaumet ist / hinein legen / samt dem Fleisch süden
lassen / biß es weich wird / und alsdann mit demselben anrichten: Will
man aber die Brühe davon trincken / so nehmet das Fette davon genau
herab / und laßet es erkaften; solte sie aber vor eine Kindbetterin dienen /
kan man eine Hand voll rother Kichern / und ein Stücklein von einem
Kind oder Ochsen-Niern zugleich mit süden lassen.

5. Capaunen oder Hünner im Reinfal.

Bereite den Capaun oder die Hünner / wie oben gemeldet / süde sie
hernach in halb Wasser halb Wein / samt ein wenig Ochsen-
Marek / oder einen guten so genannten Schloßlein / salze sie
einwendig; wann sie nun halb gekochten haben / nimm das Fette da-
von herab / und gieß einen Reinfal in die Brühe / würff auch ein wenig
Ingber / Muscatblüß und Zimmet darein / und deck es fleißig zu / laß
selbige also bey dem Feuer gar gemacht süden: Lege dann gebähete Sem-
melschnitten in eine Schüssel / streue Trisanet darauf / richte ein theil
der Brühe darüber / den Capaun aber / oder die Hünner / lege darauf /
bestreue sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen / und
trag sie zu Tisch.

6. Hünner oder Capaunen in einer Mandel- Brüh.

Misset die Hünner in lauterer Brühe süden / wann sie dann bald
zweich sind / stoffet abgezogene Mandeln / hacket die Leber von
dem Hun / rühret zwey Eyerdottern / wie auch ein wenig
Semmel-Mehl daran; treibet es samt den Mandeln mit der Hünner-
Brühe