

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

Brühe durch einen Seiber oder Sieblein / und würtz es mit Cardamomen und Muscaten-Blühe / seihet aber die lautere Brüh von dem Hun oder Capaun ab / leget diese in einen stollichten Hasen / und güßet die Brüh mit den Mandeln darüber ; alsdann laß es noch ein wenig / und zugleich / wann es beliebt / gegen die lege klein länglicht- geschnittene / oder klein gehackte Mandeln / mit auffüden / werffet auch fürs zuvor / ehe ihr es anrichtet / ein wenig Butter darein : alsdann leget die Hüner oder den Capaun in eine Schüssel / und richtet die Brüh darüber.

7. Hüner oder Capaunen in einer Mandel-Brüh / auf andere Art.

Dacke das Fleisch von einem Hun oder Capaun / stoffe abgezogene Mandeln / thue das Fleisch / wie auch ein Stücklein weißgebähtes Brod dazu / und stoß es ferner wohl unter einander ; treibet es mit der Hüner-Brühe durch / güß hernach ein wenig Wein daran / würtz es mit Ingber / Pfeffer / Muscatblüh / und wann du wilt / ein wenig Zimmet und Zucker ; laß es also mit einander süden / würtz ein wenig Salz darein / und wann die Hüner gesotten seyn / lege sie in eine Schüssel / und richte die Brüh darüber.

8. Hüner oder Capaunen in einer Mandel-Brüh / noch auf eine andere Weise.

Südet das Hun oder den Capaun in halb Wein halb Fleisch-Brühe / salzet es auch vorhero etwas einwendig ein / und machet indessen nachfolgende Brüh zusammen : Erstlich nehmet einen Schnittten weiß-gebähtes Brod / stoffet abgezogene Mandeln klein / und südet das gebähte Brod mit den gestoffenen Mandeln in halb Wein halb Fleisch-Brühe / treibet es durch einen Seiber / würtz es mit Zucker / Trisanet / und wann man will / ein klein wenig Essig / güßet auch etwas von süßen Wein daran / laßet es auffüden : Leget