

## **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

man will / nur ein klein wenig Zucker / lasset es also noch etwas zusammen süden ; werfft zulezt ein Stücklein Butter darein / legt die Hüner oder Capaunen in eine Schüssel / richtet die Brüß darüber / und bestreuet sie mit würfflicht- geschnittenen Citronen- oder Pomeranzen- Schelffen.

## II. Capaunen oder Hüner in einer Citronen- oder Pomeranzen Brüß / auf andere Art.

**N**ehmet die Brosamen von einer Semmel / oder aber gebötte Semmel- Schnitten / südet sie in guter Fleischbrüß und ein wenig Wein ; treibts alsdann durch / drucket den Saß von Citronen oder Pomeranzen daran / thut auch Pfeffer / Ingber / Muscatblüh / Cardamommen und Zucker daran / leget die Hüner / so zuvor in ihrer eigenen Brüße halb gesotten worden / in einen stolllichen Hasen / güßet die durch-gezwungene Brüße darüber / u. lasset alles miteinander sieden / biß sie wohl weich werden : Leget zulezt dinn- geschnittene Citronen- Pläslein / und ein Stück Butter darein / lasset es noch einen Sud thun / und richtet es an / güßet die Brüß darüber / leget oben darauf die Pläße / und bestreuet selbige mit klein- geschnittenen Schelffen von Citronen oder Pomeranzen.

## I 2. Hüner oder Capaunen in einer Limonien- Brüß.

**S**üdet die Hüner oder Capaunen / wie beandt / leget selbige / wann sie bald gesotten sind / heraus / in einen weiten stolllichen Hasen ; thut ein weiß- gebähtes Brod / und etwas würfflicht- geschnittene Limonien in ein besonderes Haselein / güßet halb Wein halb Fleischbrüß daran / und lasset es süden ; treibet es durch / ist es aber zu dick / so helfft ihr mit ein wenig Wein oder Fleischbrüß / will man sie aber säuerliche haben / kan man etwas Essig dazu güßten ; alsdann schneidet man noch eine Limonien zu Pläglein / und leget es auch dazu /