

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

dazu / und dergleichen würfflicht / geschnittene / würzet sie mit Cardamomen und Muscatblüh; will man sie aber gelb haben / wird selbige ein wenig mit Saffran gegilbt / wo nicht / kan man es auch also weiß lassen / und in dieser weissen Brähe nur ein klein Löfflein sauren Milchstram zerlössen / güffet sie über die Hünen oder Capaunen in den stollichsten Hasen / lasset gar gemacht damit ferner süden / und thut / ehe es zusammen angerichtet wird / ein wenig Butter darein. Auf diese Weise kan man auch die Lebern-Brüh machen / und nur an statt der Limonien / die Leber nehmen.

13. Hünen oder Capaunen in einer Cappern-Brüh.

Wenn das Hun gebührender massen zubereitet ist / zerschneidet dasselbe in vier Theile / salzt es ein wenig ein / und röstet es wol im heissen Schmalz / daß es schön gelb wird; leget hernach in einen stollichten Hasen oder Ziegel / güffet Wein und Fleischbrüh / wie auch ein klein Tröpflein Essig daran / würzet es mit Cardamomen und Muscatblüh / röstet kleine Essig-Cappern / samt ein wenig Semmel-Mehl / oder an statt des Semmel-Mehls nur ein Löfflein voll Mehl / welches noch besser / schön licht / gelb im Schmalz / mischt es darunter / und zuckert es nach Belieben / doch also / daß die Brähe ein wenig zängerlicht bleibe.

14. Hünen oder Capaunen in einer Agrest oder unzeitigen grünen Weintrauben-Beer-Brüh.

Bereitet das Hun wie bekant / salzet es einwendig etwas ein / und setet selbiges in einer kalten Fleischbrüh zum Feuer / lasset es süden biß es weich ist; leget hernach das Hun in einen Ziegel oder Hasen / güffet Wein und diejenige Brüh / darinnen das Hun zuvor gesotten hat / darein / thut nach Belieben Agrest / oder unzeitige grüne