

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

grüne Weinbeer/ und Limonien-Plätzlein dazu / würzets mit Pfeffer
und Muskatblühe/ decket es zu/ und lasset es also dünnen; wann man es
dann anrichten will / leget einen guten Theil Butter darein / und rich-
tet diese Brüh zusammen Hun in eine Schüssel/ den Agrest aber / oder
die unzeitige Trauben / zierlich um die Hüner herum / und die Lime-
nien-Plätzlein oben darauf / das Brühlein aber muß wohl gewürzt
seyn / man kan auch Trisanet an die Brühe thun / und die Hüner eis-
falls damit bestreuen / oder aber auf die Art dieser gleich hernach fol-
genden Brüh von Stachel Beerlein zusammen machen.

15. Hüner oder Capaunen in einer Agrest oder Stachel-Berlein-Brüh / auf andere Art.

Südet das Hun wie man es sonst zu süden pflegt; indessen
nehmet weiss-gerieben Brod / oder eine Semmel-Brosam/
oder auch gehähkte Semmelschnitte / güsset in einem Häf-
lein eine Fleischbrüh und etwas wenig Essig daran ; nehmst auch ein
wenig halb-zeitige Stachel- oder Agrest-Beerlein / puhet und washet
selbige / lasset alles also mit einander süden / bis das Brod und die Be-
lein weich sind / zwinget sie durch / und thut ein paar Löffel voll sauren
Milchram daran / würzt es auch mit Cardamomen und Muskatblühe
mischet noch mehr ganze Stachel-Berlein darunter / lasset also diese
Brühe noch einmal / zulezt aber ein Stück Butter / mit aussüden /
und richtet sie dann über die Hüner oder Capaunen.*

16. Hüner oder Capaunen in einer Agrest oder Stachel-Berlein-Brüh / noch anderst.

Soch Agrest oder Stachel-Berlein in einem Mörsel/ ingle-
schen haette auch die Leberlein von Hünnern oder Capaunen;
streibe sie mit ein wenig Fleischbrüh durch / würff ein Stück

* Wer will / kan das Hun aus seiner eigenen Brühe heraus nehmen / in
einen stöllichten Hafsen legen / und mit Zugässung dieser zusammen gemacht
Brüh / entweder einen Sud Hun lassen / oder aber diese Brüh besonders
in einem Häflein süden / und alsdann über das Hun in der Schüssel anrichten;
doch muß man zulezt so wol auf diese als jene Art / in der Brühe ein
Stück Butter mit aussüden lassen.