

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

lein Butter / und zuletzt etliche ganze Stachel-Beerlein / darein / würke es mit Ingber / Pfeffer / Muscaten-Blüh und Cardamomen / laß die Brüh auffüden / thue zu lezt ein Stück Butter hinein ; süde inzwischen Hünen oder Capaunen ab / entweder in einer Fleischbrüh / oder auch nur im Wasser / seihe / wann sie genug gesotten / die Brüh davon ab / lege die Hünen oder Capaunen in eine Schüssel / und richte die zuvor zusamm-gemachte / und besonders gesottene / Agrest-oder Stachel-beerlein-Brüh darüber.

17. Hünen in Sauerampffer.

Schneidet die Hünen in vier Theile und südet sie in einer Fleischbrüh / biß sie weich sind / brühet alsdann den Sauerampffer im Wasser / und seihet ihn ab / thut selbigen in ein stolligtes Häselein / güßet von der Hünenbrüh daran / würzet sie mit Cardamomen und Muscatblüh ; Lasset alles noch ein wenig süden / rühret einen Eyerdotter mit ein wenig Essig ab / werffet ein Stück Butter zu den Sauerampffer hinein / und lasset ihn noch einen Ball mit thun / rühret die Eyerdottern mit hinein / leget die Hünen in eine Schüssel und richtet diese Brüh darüber.

18. Hünen oder Capaunen in einer Petersilien-Brüh.

Südet die Hünen oder Capaunen / aber nicht zu weich / damit sie in nachfolgender Brüh noch einen Sud thun können ; hacket hernach Petersilien-Kraut klein / thut es zusamt einen Semmel-Mehl in einen stolllichten Hafen / güßet Fleischbrüh daran / würzet es mit gut- und scharffen Gewürz / leget die Hünen darein / und lasset es ferner süden / biß sie weich werden : Ober aber machet die Brüh besonders zusammen / leget die gesottene Hünen darüber / lasset aber zuvor ein Stück Butter darinnen mit auffüden.

Rrr 2

19. Hünen