

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

sel / richtet die Brüh darüber / lasset sie kalt werden / und streuet dann / wann man es auferagen oder genießen will / Trisanet darauf.

37. Ein Garten-Hünlein.

Bereitet und puzet ein Hun wie es seyn soll / salzet es einwendig / thut auch eine ganze Muscaten-Blüh darein / und leget selbiges in einen Tiegel / güßet eine kalte Fleischbrüh darüber / fetten Tiegel auf einen Rost über eine Glut / und lasset es süden ; in zwischen klopffet ungefehr sechs Eyer / nach dem der Tiegel groß ist / lasset in einer besondern Schüssel ein Stücklein Butter zerschleichen / und rühret solches mit den Eyern an / hacket auch Petersilien-Kraut klein / rühret es mit ein wenig geriebenen Eyer-Brod darein / daß es ganz lehn seye ; und würzet es mit Muscaten-Blüh / Cardamomen und Salz : Wann nun das Hun eine halbe Stund in der lautern Brüh gekochet hat / güßet das Angerührte um das Hun herum in den Tiegel / und lasset es also noch eine viertel Stund mit demselben süden : So man es aber zu Tisch tragen will / werffet noch ein Stücklein Butter darein / streuet Muscaten-Blüh darauf / und traget es also in dem Tiegel zu Tisch.

38. Eine Fricassé.

Man nimmet ein vorderes Viertel von einer Geiß oder Ziegen / oder aber gar kleine junge Hünen ; die Hünen schneidet man ein Viertel weiß ; sind solche aber etwas groß / so schneidet aus einem Vier- oder zwey Stücklein / und zerklöpffet die Beinlein wohl : Das Geiß- oder Ziegen Viertel aber / wird ebenfalls in kleine Stücklein zerschnitten : Wann es nun reinlich gewaschen und zubereitet ist / so lasset in einem stollichten Hasen ungefehr zu einem Hun einen guten halben Vierding oder achtel Pfund Butter zerschleichen / jedoch also / daß sie nicht lauter werde : Legt dann das Fleisch oder Hun / welches zuvor ein wenig eingesalzen werden muß / hinein / und schneidet ein einiges kleines Zwiebelein würfflicht / werffet es auch dazu hinein in