

## **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

#### 44. Briefe in einer Butter-Brüh.

**N**imm die Briefe gesotten / schneidet die Drossel herab / und die Briefe zu Pläßen; thut sie in einen stollichten Hasen / güsse Wein und Fleischbrüh daran / würzet sie mit Ingber / Pfeffer / Muscarblüh / thut zimlich viel Butter daran / und lasset sie süden.\*

#### 45. Briefe in einer Sardelln-Brüh.

**S**üdet die Briefe ab / wie vorgemeldet / schneidet solche auch Pläßelein weich; indessen wässert etliche Sardelln / grädelt sie aus / und machet selbige in einer Fleischbrüh südend / bis sie weich werden; dann zwinget sie durch / und güsse diese Brüh an die geschnitene Briefe / würzet es auch mit Pfeffer / Cardamomen und Muscar-Blüh / güsse nach Belieben / auch ein wenig Wein daran / lasset sie also nit einander süden; thut ein Stück Butter oder Del daran / und lasset es noch einen Wall darinnen aufthun; drucket zuletzt Citronen-Safft darein; und wann sie in eine Schüssel geleeget seynd / bestreuet sie mit würfflicht; geschnittenen Schelffen von Citronen.

#### 46. Briefe in einer Agrest-Brüh.

**N**imm vier oder fünff Briefe / lasset sie in der Fleischbrüh süden; schneidets hernach zu Schmislein / röstets ein wenig im Schmalz und leget sie in ein stollichtes Häselein; machet eine Agrest-Brüh darüber / wie selbige bey den Kalb- und Lammes-Fleisch / im Neunden Theil zu finden ist.

Oder: Man kan es auch auf dergleichen Manier / wie die Fricasse, welche in obgedachten Theil / beschrieben ist / zu lege mit Eyerdottern anrühren und verfertigen.

Reee 3

47. Ge-

\* Diese Butter-Brüh kan man auch ohne Wein machen.