

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

Neunter Abschnitt.

Sulzen, Gefrornes, eingesottene Säfte und Getränke.

a) S u l z e n.

1570. Aspick zu machen.

Nimm 3 oder 4 Pfund Rindfleisch, eine alte Henne, 5 oder 6 Kalbsfüße, setze Alles mit Essig, Wein, Wasser und Salz zu, dann dünste in einem Kasterol ein Stück Kalbfleisch mit Zwiebel, Puri, Zellerie, gelben Rüben, Limonieschälerln, Lorbeerblättern, Bertram, Basilikum, Gewürznägerln, Muskatblühe, Neugewürz und Pfeffer recht gut, gib es zu dem Gesottenen, laß es so lange sieden, bis Alles zerfällt, seihe es dann ab und laß es eine Weile stehen, daß das Fett und das Trübe davon weggebracht werden kann, klopfe die Klar von 2 oder 3 Eiern ein wenig auf, und sprudle es unter das Aspick, gib es zum Feuer, laß es nur einen Waller aufsteden, gib ein wenig Saffran und gebrennten Zucker dazu, daß es eine schöne Farbe bekommt, ziehe es vom Feuer zurück und laß es so lang stehen, bis es ganz rein und klar ist; dann gib so viel Limoniesaft dazu, daß es eine gute Säure bekommt, kehre einen Stuhl um, binde auf die Füße ein drei- oder vierfach zusammen gelegtes Tuch, laß das Aspick durchlaufen, so ist es fertig. Hinein kann man geben, was man will, es sei was immer für Gattung Fleisch oder Fisch, es darf nur auf die gewöhnliche Art mit Essig gedünstet werden; man legt es in das Aspick, stelle es an einen kühlen Ort, daß es kalt wird, oder kann es auch warm zur Tafel geben, wenn man will.

1571. Fasttag-Aspick.

Nimm verschiedene Fischköpfe, gib sie in ein Kasterol, gib Puri, Zwiebel, Limonieschälerl, Lorbeerblätter, Bertram, verschiedenes Gewürz, und so viel Erbsensuppe und Essig, daß es über die Fischköpfe geht, laß sie so lange sieden, wie ein weiches Ei, seihe es ab, sprudle ein wenig Eierklar darunter, laß es noch einen Waller aufsteden, und gib so viel gebrennten Zucker, Saffran, Salz und Limoniesaft dazu, daß es eine schöne Farbe bekommt und schwachhaft wird, dann seihe es durch ein drei- oder vierfach zusammen gelegtes Tuch, und nimm auf eine halbe Maß davon ein Loth rein aufgelöste Hausenblase; sind aber nicht viel Fische dabei, so darf um ein halbes Loth mehr genommen werden.

1572. Gute Glas (Glace) zu machen.

Nimm zehn Pfund Rindfleisch, sechs Kalbsfüße, zwei alte Hennen und 2 oder drei Tauben, wer will, kann auch noch Schöpfensfleisch und Schweinskopf oder Füße dazu nehmen, denn alle Gattungen frisches Fleisch ist dazu gut, nur