

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

es in die Sulzschale, stelle sie an einen kühlen Ort, und ziere es mit geschnittenen Pistazien oder Mandeln.

1576. Blamafchee-Aepfel.

Siede eine Maß Obers mit ein wenig Vanille, bis es einen Geruch bekömmt, gib drei Viertel geschwellte und recht fein gestoßene Mandeln darunter, Zucker, daß es süß genug wird, seihe es durch eine Serviette, setze das Obers wieder zum Feuer, gib zwei Loth aufgelöste Hausenblase darunter, und schlage in ein Häfen acht frische Eierdotter, rühre selbe mit ein wenig kaltem Obers gut ab, dann schütte das siedende Obers daran, rühre es gut unter einander, daß es nicht töplich wird, fülle es in ein Schokolade-Becherl, und laß es an einem kühlen Orte sulzen, dann halte die Becherl ein wenig in ein warmes Wasser, stürze sie auf einen Porzellanteller, zwei auf einander, stecke in die Mitte, statt des Stengels, ein wenig Zimmetrinde, rühre unter ein wenig eingesottene Alkermessaft etliche Tropfen Wasser, mache die Aepfel mit einem Federkiel gestriemt, und ziere sie mit Limonien- oder Pomeranzen-Blätter.

1577. Weinsulz.

Gib in ein verzinntes Kasterol eine halbe Maß guten Oesterreicher Wein; wenn man die Sulz nicht gar zu stark haben will, schüttet man ein Seidel Wasser dazu, ein halbes Pfund Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, vier oder fünf Gewürznägerln und eben so viel Pfefferkerne, etliche Blübel Safran, und von einer Limonie und Pomeranze die Schalen, laß es auf der Gluth eine halbe Stunde gut sieden, schütte 1 und $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase darunter, laß es noch einen Sud aufmachen, dann seihe es durch ein reines Tuch in einen Weidling, schütte es in die Sulzschale, und laß es an einem kühlen Orte sulzen; wenn die Sulz fest ist, so nimm in ein Kaffeebecherl ein wenig Alkermessaft, drücke etliche Tropfen Limoniesaft darunter, rühre es unter einander, daß es schön hellroth wird, und mache mit einem kleinen Pinsel ein Gitter über die Sulz oder andere Zierrathen.

1578. Weinsulz mit verschiedenen Farben.

Mache die Weinsulz, wie die vorige, dann, wenn sie durch ein Tuch gedrückt worden ist, so theile sie in vier gleiche Theile, einen Theil laß gelblich, wie er ist, unter den zweiten rühre einen Ziegel fein geriebene Schokolade, unter den dritten ein wenig Spinatopf, unter den vierten ein wenig Alkermessaft, fülle es in Kaffee- oder Schokolade-Becherl, stelle sie an einen kühlen Ort, bis sie sich sulzen, dann halte die Becherl ein wenig in ein warmes Wasser, und stürze zuerst die braune Sulz auf ein Porzellanteller, dann die grüne, dann die gelbe, und oben die rothe bestecke mit geschnittenen Pistazien.

1579. Sulz von gedörrten Weichseln.

Wasche ein Pfund Weichseln gut im warmen Wasser aus, gib die Weichseln in ein messingenes Becken, schütte eine halbe Maß Wein und ein Seidel Wasser darüber, ein halbes Pfund Zucker, von einer Limonie die Schalen und den Saft, ein wenig ganzen Zimmet und Gewürznägerln, laß es zusammen gut sieden, und schlage die Weichseln durch ein feines Sieb, gib es wieder in ein verzinntes Kasterol; wenn die Sulz zu wenig wäre, schütte noch ein wenig Wein und Wasser dazu, und laß es noch ein Paar Mal aufsieden, gib ein Loth aufgelöste Hausenblase dazu, laß es nur noch einen Waller aufmachen, dann seihe