

## 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

mit klein geschnittenem Zitronat, lege sie auf ein geschmiertes Tortenplattel und bäcke sie recht schön respch.

### Braune Mandelbögen.

28 Dekgr. Mandeln wische mit einem Tuche sauber ab und schneide sie mit einem Schneidmesser zusammen, 28 Dekgr. fein gestoßenen Zucker darunter, gestoßenen Zitronat und Gewürznelken, von einer Limone klein geschnittene Schalen, und wenn man will ein wenig geriebene Schokolade; rühre von 5 Eiern die aufgeschlagte Klar darunter, schneide Oblaten zwei Finger breit und einen starken Finger lang, streiche den Teig gut messerrückendick darauf, lege sie auf blecherne Bögen, laß sie schön fühl backen; dann mache ein Eis darüber und besäe sie mit klein geschnittenen Pistazien, laß wieder trocknen und stelle sie zierlich auf eine Schüssel oder auf eine Torte.

---

## Sulzen.

### Weinsulz.

7 Deziliter guten Wein, wenn man die Sulz nicht gar zu stark haben will schüttet man 3 Deziliter Wasser dazu, 28 Dekgr. Zucker, ein wenig ganzen Zimt, 4 oder 5 Gewürznelken und ebenso viele Pfefferkerne, Safran und von einer Limone und Pomeranze die Schalen, laß es eine halbe Stunde gut sieden, 2 Dekgr. aufgelöste Hauseンblase darunter, laß es noch einen Sud aufmachen, dann seihe es durch ein reines Tuch und laß es an einem kühlen Orte sulzen; wenn die Sulz fest ist, nimm in ein Kaffeebecherl ein wenig Alkermes, drücke etliche Tropfen Limonesaft darunter, rühre es untereinander, daß es schön hellrot wird und mache mit einem kleinen Pinsel ein Gitter über die Sulz oder andere Bierratten.

### Ribiselsulz.

28 Dekgr. Ribisel, 42 Dekgr. Zucker, 1 Deziliter Wasser laß gut sieden, dann seihe sie durch ein Tuch und laß sie wieder so lange sieden, bis sie gesulzt vom Löffel fallen, stelle das Becken samt der Sulz in frisches Wasser, nimm