

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

halben Maß Wasser und mischt sie mit dem Zucker. Wenn dieses gut ausgekühlt ist, so mischt man 1 Seidl Vanille-Rosoglio und den von 4 Limonien leicht ausgedrückten Saft, der durch ein Fließpapier gestochen wird, darunter. Endlich gibt man dieses in einen Model und läßt es sulzen.

2. Weinsulz.

Man klärt ein Pfund Zucker und drückt unter dem Sieden etwas Kochenille darein, damit es etwas roth wird. Wenn der Zucker rein ist, so seigt man ihn in einen Topf und läßt ihn abkühlen. Dann gibt man 3 Seidl guten Wein und 3 Loth rein aufgelöste Hausenblase darein. Endlich füllt man den Model damit und läßt es sulzen.

3. Punschulz.

Nimm 1 Pfund geklärten Zucker und seige ihn durch ein nasses Tuch in einen Topf, dann gib etwas Pomeranzenschalen darein und lasse es zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag nimm die Pomeranzenschalen heraus, seige 2 Schalen schwachen Holländerthee, 4 Loth rein aufgelöste Hausenblase und so viel Punsch-Essenz, daß es einen guten Geschmack bekommt darein, und was von 5 Seidl mangelt, ersetzt man mit Wasser. Dann gießt man es in den gehörigen Model und setzt es auf das Eis. Wenn man es braucht, so stößt man den Model in heißes Wasser oder man schlägt ein heißes Tuch herum und stürzt es geschwind auf die gehörige Schüssel.

4. Rothe Kirschensulz.

Kläre 3 Bierting Zucker mit einem Seidl Wasser und etwas Eierklar. Wenn es ganz klar ist, so g'ß von 2