

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

bis er ganz rein ist und hernach mit dem Pomeranzenzucker sammt 2 Loth rein aufgelöster Hausenblase und so viel aufgelöster Cochenille vermischt, daß es roth wird. Den Limoniensaft hingegen mischt man unter den geklärten Limonienszucker nebst 2 Loth rein aufgelöster Hausenblase. Es muß jeder Theil gut 2 Seidl ausmachen. Endlich fülle 3 Pomeranzen mit obiger Limoniensulz und 3 andere mit Pomeranzensulz und die übrigen damit gestreift und lasse sie gut sulzen. Vor dem Anrichten werden sie gut abgewischt, mit einem feinen Messer in 4 Spalten geschnitten und zierlich auf eine mit Servietten belegte Schüssel gerichtet.

8. Aspik.

Man nimmt 2 Schweins- oder Kalbsfüße, aber ganz frisch müssen sie sein, sonst wird sie trübe, auch ein Stückchen Leber dazu, hacke es klein zusammen, gib es in einen Topf und Wasser darauf, lasse es kochen und schaume es gut ab, gib dann Peterfilwurzeln, Gewürz und Salz dazu, lasse es gut die Hälfte einkochen, gib auch Essig, Limonischalen, etwas gebrannten Zucker, daß es schön goldgelb wird, darein, seihe es dann durch ein feines Haarsieb, gib es in einen Topf, das Trübe lasse weg, dann schlage 1 oder 2 Eier sammt der Schale hinein, sprudelt es gut ab, stelle es auf eine heiße Asche, lasse es langsam klar werden, dann seihe es durch ein Tuch und lasse es sulzen.

9. Schokoladesulz.

Gib 20 Loth Schokolade in ein Kasserol und 4 Seidl Wasser darauf, laß es kochen, gib ein Stückchen Vanille hinein, Zucker, daß es süß genug ist, sprudle es gut ab, gib dann 2 Loth aufgelöste Hausenblase darein, seihe es durch, gib es in die Sulzschale und verzijere sie mit Mandeln.