

## **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

**10. Frische Weichselsulz.**

Stoße so viele zeitige Weichsel, daß es ein Seidl Saft wird, gib ihn in einen Topf, gieße 1 Seidl Osner-Wein daran und laß es zugedeckt 2 Stunden stehen, damit es von den Kernen den Geschmack bekommt, seihe es dann ab und gib 2 Loth Hausenblase daruntee, seihe es noch 2 oder 3 mal durch, gib es in den Sulzmodel und stelle es auf das Eis.

**11. Weichselsulz.**

Gib in ein Becken 1 Pfund Zucker, 1 Maß guten Wein, Gewürz, Limonien- und Weichselsaft, daß es eine schöne Farbe bekommt, laß es kochen, schäume es ab, daß es ganz rein ist, gib 3 Loth Hausenblase, welche mit 1 Seidl Wasser rein aufgelöst ist, dazu, laß es noch einen Sud thun, gib es vom Feuer weg, seihe es zweimal durch eine Serviette, laß es gut auskühlen und gib es in den Sulzmodel.

**12. Grüne Sulz.**

Nimm 4 Hände voll Spinat, wasche ihn sauber aus und lasse ihn wieder trocken werden, stoße ihn klein und presse den Saft durch ein Tüchl. Indessen nimm 2 Löffel voll geläuterte Hausenblase, ein wenig Wasser, zuckere dieß, wüрге es eben und lasse es einen kleinen Sud thun, dann thue den Spinatsaft darein; wenn obiges gesotten ist, seihe alles noch einmal durch ein Tüchel, lasse es stehen und ste ist fertig.

**13. Himbeersulz.**

Seihe ein großes Seidl Himbeersaft durch, damit er klar wird. Lasse dann ein halbes Pfund Zucker mit nicht