

## **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

füße an, legt ein flanelleues Fleckel darauf, dann nimmt man den Schnee und legt ihn auf den Flanel, gießt allezeit etwas von der Sulz darauf, damit es ganz langsam durchfließt; die Sulz muß warm erhalten werden, damit sie lieber durchläuft. Wenn es eine gute Hausenblase ist, so nimmt man sie nicht alle, damit sie nicht zu fest wird.

### 15. Limoniensulz

wird gemacht wie die Pomeranzensulz Nr. 14.

### 16. Aepfelsulz.

Man nimmt 24 Stück gewöhnliche Aepfel, schneidet jeden in 4 Spalten, dann gibt man in ein Kasserol drei halbe Maß Wasser darauf, lasse es kochen, bis sie weich sind, dann gib sie vom Feuer weg, bedeck sie zu und lasse sie über Nacht stehen, seihe dann den Saft durch ein Tuch, gib ein Glas Wein in den Saft und 16 Loth Zucker, laß ihn kochen bis er etwas dick wird, gib ihn in eine Schale und laß ihn sulzen. Diese Sulz nimmt man zum Tortenaufspugen und Compoten.

## Verschiedene

# Milch und Creme.

### 1. Nussmilch.

Stoße die Nusskerne recht fein; auf 20 Nusskerne nimm ein Seidl Obers und koch es mit einem Stückel