

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

Siebzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Sulzen, Eingefottenen, Gefrorenen und Getränken.

Gesulzte Aepfeln oder Birnen.

Schäle Aepfeln, löse das Unreine davon, und schneide sie zierlich, dann setze sie mit halb Wein, und halb mit Wasser und Zucker auf das Feuer, bis sie weich genug sind, und lege sie dann auf einen Teller, den Sud aber setze wieder auf das Feuer, und gib Limonieschalen und aufgelöste Hausenblasen hinein. Wenn du sie roth machen willst, so nimm Alkermesast hinzu, und mit gebranntem Zucker kannst du sie leicht braun machen. Setze den Sud nun durch ein Tuch, gib es neben die Aepfel an den Seiten hinein, daß aber die Aepfel weiß bleiben, und stelle sie an einen kühlen Ort, bis du sie auf die Tafel gibst.

Eingefottene Agras.

Nimm ein Pfund nicht zu zeitige Agras, wasche sie aus, und gib sie auf ein Sieb, daß das Wasser abläuft; dann lasse ein Pfund Zucker in einer Pfanne von Messing in einem halben Seitel Wasser sieden, besprize