

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

nimm in ein Kaffehbecherl ein wenig Alkermes, drücke etliche Tropfen Limoniesaft darunter, rühre es untereinander, daß es schön hellroth wird, und mache ein Gitter über die Sulze oder andere Zierathen.

Weinsulz mit verschiedenen Farben.

Mache die Weinsulze wie die Borige; dann, wenn sie durch ein Tuch gedrückt worden ist, so theile sie in vier Theile, einen Theil läßt man gelblich, wie es ist, unter den Zwayten rühre man ein Lasterl feingeriebene Schokolade, unter den Dritten ein wenig Spinatsaft, und unter den Vierten ein wenig Alkermes-saft, fülle es in Kaffeh- oder Schokolade-Becherl, stelle sie an einen kühlen Ort, bis sie sich sulzen, dann halte die Becherl ein wenig in ein warmes Wasser, und stürze zuerst die braune Sulze auf einen Porzellan-Teller, dann die grüne, die gelbe, und oben die rothe, bestecke sie mit geschnittenen Pistazin, dann ist sie fertig.

Gesulzte Zwetschken.

Siede schöne Zwetschken, und löse die Kerne aus, dann nimm abgezogene Mandeln, und stecke sie, statt den ausgelösten Kernen in die Zwetschken, und gib sie dann in eine Schale. Hernach siede eine halbe Maß Wein in der Zwetschkenbrühe mit Zimmet, Nelken und Zucker, lasse alles untereinander gut sieden, dann gib aufgelöste Hausenblasen darein, und seihe nun die Brühe durch ein reines Tuch über die Zwetschken, stelle sie an einen kühlen Ort, bis sie sulzen, so sind sie fertig.

N a c h t r a g.

Umurken (Gurken) einzumachen.

Nimm die Umurken, schneide den Stengel und die Spitze vorne ab, wasche sie aus, salze sie ein wenig ein, und lasse sie die Nacht über im Salzwasser stehen, reibe