

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

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, Nagerln und Zucker, lasse alles miteinander gut sieden, dann gib aufgelöste Hausenblasen dar- ein, und seihe nun die Brühe durch ein reines Tuch über die Zwetschken, stelle sie an ein kühlen Ort, bis sie sulzen, so sind sie fertig.

Gesulzte Aepffel oder Birnen.

Schäle Aepfel, 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 Limonieschälterl und aufgelöste Hausenblasen hinein. Wenn du sie roth machen willst, so nimm Alkermessaft hinzu, und mit gebrannten Zucker kannst du sie leicht braun machen. Seihe 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.

Sulz von Nuskernen.

Stoffe 4 Loth ausgelöste Nuskerne in einem Mörser, dann setze eine halbe Maß Obers auf das Feuer, und laß es sieden. Gib nun mit Zucker die gestossenen Nuskerne in das gefottene Obers, rühre sie gut untereinander, und lasse sie noch ein wenig sieden. Hernach gib 1 Loth aufgelöste Hausenblasen darunter, seihe den Sud durch ein Tuch, und reibe mit dem umgekehrten Löffel auch die Nuskerne gut durch das Tuch in eine Schale, stelle